



Cuocere al forno, arrostitire,
cuocere con le microonde



Cari buongustai,

la cucina è da sempre il luogo attorno al quale gravita l'intera vita familiare. Qualsiasi occasione d'incontro e di festa, sia con amici o conoscenti, riesce particolarmente bene, se coronata con un lusingoso pasto prelibato. Dove si ama stare in compagnia, anche il cibo assume un'importanza fondamentale.

Siamo quindi grati di poter apportare il nostro contributo, facendo della nostra passione, condivisa con innumerevoli altre persone, il nostro lavoro. Nella cucina sperimentale Miele sono di scena e s'incontrano quotidianamente conoscenza e curiosità, tradizione e innovazione.

In questo ricettario abbiamo riversato tutta la nostra esperienza unita alla gioia di sperimentare, con l'intento di creare ricette per gli amanti dei piaceri della tavola, dal cuoco provetto a quello che vuole stupire con un pizzico di fantasia. Auguriamo a tutti di trovare spunti appetitosi e soprattutto di divertirsi in cucina!

Avete domande, suggerimenti o ulteriori richieste?

Contattateci, saremo lieti di scambiare le nostre opinioni con voi. I contatti si trovano in fondo al presente ricettario.

La cucina sperimentale Miele in Germania

Contenuto

Premessa	3
Relativamente a questo ricettario	10
Modalità di cottura "Microonde"	12
Consigli pratici	12
Accessori su richiesta, prodotti per la pulizia e la manutenzione	14
Cuocere	16
Suggerimenti e informazioni	16
Quadrotti di mele	19
Crostata di mele.....	20
Torta di mele delicata.....	21
Torta di mele, ricoperta	22
Torta di mele con granella croccante di nocciole	23
Torta di mele e cannella	24
Torta sbrisolona alle albicocche.....	25
Tortini nel bicchiere	26
Torta di pere con glassa alle mandorle	27
Pan di Spagna.....	28
I. Ripieno di ricotta e panna.....	30
II. Ripieno al cappuccino	31
Torta al burro	32
Torta sbrisolona al cappuccino	34
Dolcetti al caffè	35
Torta affogata al limone	36
Torta di prugne rovesciata	37
Torta allo yogurt e arancia.....	39
Cheesecake	40
Gugelhupf	41
Torta di amarene e croccantini.....	42
Torta marmorizzata	43
Torta alla frutta e granella.....	44
Dolcetti all'arancia.....	46
Torta di ricotta su leccarda in vetro.....	47
Ciambelline all'uvetta	48
Torta Margherita.....	49
Torta al cioccolato e liquore all'uovo	50
Torta al cioccolato.....	51
Torta sbrisolona	52
Crostata al limone	53
Muffin al cioccolato e ciliegie.....	54

Muffin alle noci.....	55
Biscotti al burro.....	56
Panpepato.....	57
Amaretti.....	58
Bignè di mango e cocco.....	59
Dolcetti al caffè.....	60
Dolcetti.....	61
Cornetti alla vaniglia.....	62
Focaccia.....	63
Treccia al lievito.....	64
Pane allo yogurt e alle noci.....	66
Pane bianco in cassetta.....	67
Ciabatta alle erbe.....	68
Pane alle olive.....	69
Pane all'uvetta.....	70
Baguette allo speck o alle erbe.....	71
Pane bianco.....	72
Pandolce.....	73
Antipasti e stuzzichini.....	74
Saccottini di pasta sfoglia "Palermo".....	75
Paté di trota salmonata.....	76
Peperoni marinati.....	77
Cuori di carciofo dorati.....	78
Minestre e stufati.....	79
Suggerimenti e informazioni.....	79
Zuppa di gamberetti e curry.....	81
Risotto al pollo.....	82
Zuppa alla zucca.....	83
Zuppa di crema al mais.....	84
Minestrone.....	85
Cavolo rosso.....	86
Zuppa di pomodori con panna al basilico.....	87
Zuppa viennese di verdure.....	88
Sformati.....	89
Moussaka di melanzane.....	90
Paté di pollo e funghi.....	91
Gratin di indivia.....	93
Lasagne al salmone.....	94
Pasta al forno.....	95
Moussakà di zucchine.....	96

Contenuto

Piatti vegetariani	97
Sformato di broccoli e funghi.....	98
Lasagne agli champignon.....	99
Canederli al formaggio.....	100
Lasagne agli spinaci con formaggio pecorino	101
Lasagne alle verdure	102
 Pesce	103
Suggerimenti e informazioni	103
Pesce al curry	105
Pesce su letto di verdure.....	106
Salmone su letto di verdure	107
Piatto unico di pesce	108
Paella.....	109
Spiedini di scampi.....	110
Filetto di platessa su letto di spinaci in foglia	111
Merluzzo carbonaro in crosta di rafano	112
Lucioperca alle erbe con panna	113
 Carne e pollame	114
Carne: consigli di preparazione e informazioni	115
Pollame: consigli di preparazione e informazioni.....	116
Roastbeef / Filetto di manzo	117
Brasato di manzo	118
Piatto di carne macinata all'olandese	119
Arrosto di maiale	120
Filetto di maiale in salsa Roquefort.....	121
Filetto di maiale in crosta	122
Polpettone ai peperoni.....	123
Polpettone belga.....	124
Arrosto di vitello alla panna.....	125
Stinco di vitello.....	126
Coscia d'agnello	127
Sella di agnello in crosta di senape alle erbe.....	128
Anatra all'arancia.....	129
Pollo	130
Filetto di pollo speziato con melanzane.....	131
Petti di pollo in salsa alla senape	133
Tacchino ripieno.....	134
Petto di tacchino ripieno	135
Coscia di tacchino con chutney	136
Cosciotti di lepre	137
Sella di lepre	138

Coniglio in salsa alla senape.....	139
Sella di capriolo / Sella di cervo.....	140
Contorni e verdure	141
Suggerimenti e informazioni	141
Melanzane ripiene	143
Patate al forno.....	144
Cavolfiore in salsa di senape	145
Fagiolini con crostini	146
Cicorie dorate.....	147
Gnocchi.....	148
Spätzle (gnocchetti) gratinati alle erbe	149
Cetrioli con varianti di salsa	150
Gratin di patate e formaggio	151
Gratin di cavolo rapa e crescione	152
Sformato di cavolfiori	153
Patate "golose"	154
Gratin di fagioli di Spagna.....	155
Risotto al pomodoro	156
Zucchine gratinate	157
Salse e chutney	158
Salsa al peperoncino	159
Chutney di mango.....	160
Chutney di prugne	161
Chutney di zucchine e arancia.....	162
Sfizioosità salate	163
Focaccia allo yogurt.....	164
Sfizioosità al formaggio.....	165
Muffin di formaggio e prosciutto.....	166
Pizza.....	167
Varianti di crostini di pane.....	169
Sfizioosità alla pizza	171
Noci al forno	172
Dessert	173
Gelatina di frutti.....	174
Granella alla frutta	175
Sformato di ricotta	176
Crema alla panna acida con purea di fragole	177
Sformato di pane dolce.....	178
Mousse di limone.....	179

Contenuto

Bevande	180
Caffè all'arancia	181
Cioccolata	182
Confetture	183
Confettura di pesche	184
Mousse di prugne	185
Confettura di vaniglia e amarene	186

Relativamente a questo ricettario

Modalità di cottura

Per la preparazione vengono usate diverse modalità di cottura. A seconda del modello il forno con microonde è dotato di ulteriori modalità di cottura/usi speciali che non vengono utilizzati nelle seguenti ricette.

Informazioni relative al loro uso si trovano nelle istruzioni d'uso e di montaggio.

Programmi automatici

Il forno con microonde è dotato, a seconda del modello, di numerosi programmi automatici.

Per visualizzare i programmi automatici, selezionare la modalità Programmi automatici .

Anche se i relativi programmi automatici non sono a disposizione si possono preparare lo stesso tutte le ricette. Usare quindi le impostazioni alternative.

Sonda termometrica

A seconda del modello, il forno con microonde è dotato di una sonda termometrica.

Dettagli relativi all'uso si trovano nelle istruzioni d'uso e di montaggio.

Se il forno non è dotato di sonda termometrica, usare le impostazioni alternative.

Stoviglie

A seconda della modalità le stoviglie utilizzate devono essere adatte alle microonde e resistenti alle alte temperature. Attenersi assolutamente alle indicazioni relative alle stoviglie riportate nelle istruzioni d'uso e di montaggio.

Temperature

Le temperature vengono indicate in gradi Celsius (°C).

In generale impostare la temperatura media indicata.

A seconda dello stampo utilizzato, della quantità di impasto e della doratura desiderata è possibile ridurre o aumentare il valore della temperatura.

Una cottura ponderata giova alla salute. A cottura ultimata, torte, panini, pane e simili dovrebbero risultare giallo dorato e non marrone scuro.

Durate/Tempi

Le indicazioni orarie vengono indicate in minuti. In generale impostare la temperatura media indicata.

Livello

I livelli vengono contati dal basso verso l'alto.

1 = livello inferiore

2 = livello centrale

3 = livello superiore

Preriscaldamento

Gli alimenti si possono per lo più mettere nel forno freddo per sfruttare così il calore durante la fase di riscaldamento. Nelle impostazioni è indicato se è necessario preriscaldare il forno. Il tempo di preriscaldamento non è compreso nella durata di cottura, ma è in aggiunta. Nella modalità di cottura Programmi automatici  il tempo di preriscaldamento è compreso nella durata del programma.

Fase riscaldamento/Riscaldamento rapido

Per alcune modalità di cottura, durante la fase di riscaldamento, vengono attivate automaticamente tutte le resistenze, se si imposta una temperatura superiore a 100°C in modo che il vano cottura si riscaldi velocemente alla temperatura desiderata.

Durante la fase di riscaldamento a display appare Riscaldamento rapido. Se per la preparazione è più sensato spegnere la funzione Riscaldamento rapido, ciò viene indicato nelle ricette alla voce impostazioni. In base al modello selezionare quindi la voce menù "Fase riscaldamento – normale" oppure "Riscaldamento rapido – off".

Quantità e misure

Abbreviazioni

- 1 c = cucchiaino
- 1 C = cucchiaio
- g = grammo
- kg = chilogrammo
- ml = millilitro
- pdc = punta del coltello

1 cucchiaino corrisponde a ca.

- 3 g di lievito in polvere
- 5 g di sale/zucchero/zucchero vanigliato
- 5 g di farina
- 5 ml di liquido

1 cucchiaio corrisponde a ca.

- 10 g di farina/amido/pangrattato
- 15 g di zucchero
- 10 ml di liquido
- 10 g di senape

1 bustina corrisponde a

- 8 g di zucchero vanigliato
- 8 g di addensante per panna
- 16 g di lievito in polvere
- 7 g di lievito secco
- 37 g di preparato in polvere per budino

1 presa/pizzico corrisponde

- alla quantità che può essere trattenuta tra indice e pollice

Modalità di cottura "Microonde"

Consigli pratici

Alimenti	Quantità/peso	Potenza [W]	Tempo (min.)	Avvertenze
Fondere burro/margarina	100 g	450	1–2	senza coperchio
Fondere cioccolato	100 g	450	2–3	senza coperchio, mescolare di tanto in tanto
Sciogliere gelatina	1 bustina + 5 cucchiaini di acqua	450	0:15–0:20	senza coperchio, mescolare di tanto in tanto
Preparare glassa per torte	1 bustina + 250 ml di liquido	450	4–5	senza coperchio, mescolare di tanto in tanto
Lievitazione impasto	Preimpasto di 100 g di farina	80	5–7	far lievitare coperto
	Impasto di 500 g di farina	80	8–10	far lievitare coperto
Pelare le mandorle	100 g	850	1–2	riscaldare con un po' d'acqua, con il coperchio
Preparare popcorn	1 cucchiaino (20 g) di semi di mais	850	5–7	Versare il mais in un vaso da 1 l, con il coperchio, poi spolverizzare di zucchero a velo
Preparare popcorn con le microonde	ca. 100 g		max. 4	non lasciar andare il procedimento senza osservarlo
Stemperare gli agrumi	150 g	150	1–2	disporre su un piatto, senza coperchio
Aumentare il volume della meringa morbida ric. di cioccolato	20 g	600	0:15–0:20	senza coperchio, su un piatto
Liquefare il miele cristallizzato	500 g	150	2–3	riscaldare nel vasetto del miele senza coperchio, mescolare di tanto in tanto
Aromatizzare salse per insalate	125 ml	150	1–2	senza coperchio, riscaldare a bassissima potenza

I valori sono indicativi.

Modalità di cottura "Microonde"

Alimenti	Quantità/peso	Potenza [W]	Tempo (min.)	Avvertenze
Rosolare la pancetta	100 g	850	2–3	disporre su carta da cucina, senza coperchio
Marinare la carne	1000 g	150	15–20	in una fondina, con il coperchio, voltare di tanto in tanto, poi cuocere
Ammorbidire il gelato per farne delle porzioni	500 g	150	2	senza coperchio
Mettere a mollo la frutta secca	250 g	80	20	far gonfiare con un po' di liquido, senza coperchio
Preparare il porridge	250 ml di latte + 4 cucchiaini di fiocchi di avena	850 + 150	2–3 + 2–3	portare a ebollizione il latte in una fondina, con il coperchio, lasciare ammollo, mescolare
Spellare i pomodori	3 pezzi	450	7–8	incidere a croce i pomodori sul lato del gambo, riscaldare con il coperchio in una terrina con poca acqua, spellare. Attenzione: i pomodori scottano!
Panini	2 pezzi			
scongellare a		150	1–2	scongellare senza coperchio sulla griglia, voltare a metà cottura
cuocere a		Grill livello 3	3–4	
Preparare uova strapazzate	150 g da 2 uova, 4 cucchiaini di panna, sale e noce moscata	450	3–4	lavorare le uova con la panna, il sale e la noce moscata, cuocere con il coperchio
Preparare la marmellata di fragole	300 g di fragole 300 g di zucchero gelificante	850	7–9	mescolare la frutta e lo zucchero, cuocere con il coperchio

Con gli accessori originali Miele è possibile utilizzare al meglio tutte le funzioni del vostro elettrodomestico. Al fine di garantire la riuscita delle ricette e ottenere dei risultati perfetti, gli accessori Miele sono stati realizzati in modo specifico per gli elettrodomestici Miele per dimensioni e funzionalità e sono stati testati secondo gli standard Miele. È possibile ordinare tutti i prodotti sul sito web di Miele.



www.miele-shop.com

Stampo per dolci rotondo HBF27-1



Lo stampo rotondo è adatto per la preparazione di pizze, torte piane di pasta lievitata o frolla, dessert cotti, focacce o per la cottura di torte o pizze surgelate.

Grazie alla superficie rivestita in PerfectClean, per preparare numerose pietanze non occorre utilizzare carta da forno o imburrare la teglia. Inoltre il rivestimento è resistente ai tagli.

Appoggiare la teglia rotonda sulla griglia o sulla leccarda in vetro.

Non utilizzarla per le modalità di cottura abbinate alle microonde.

Casseruola Gourmet HUB e coperchio Gourmet HBD

Le casseruole Gourmet sono perfette per la preparazione di sfornati, piatti unici, gratin, pasta, zuppe così come per la cottura di carne o arrostiti. Nelle casseruole grandi ci sta comodamente un'oca, in quelle piccole un'anatra.

La superficie della casseruola è rivestita in materiale antiaderente.

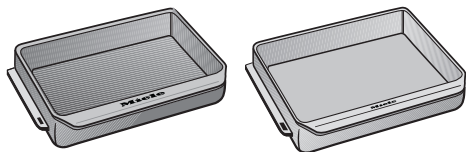
È possibile quindi preparare pietanze a basso contenuto calorico. Questo tipo di rivestimento facilita inoltre anche le operazioni di pulizia.

Accessori su richiesta, prodotti per la pulizia e la manutenzione

La casseruola può avere una profondità di 22 cm o 35 cm. Larghezza e altezza sono uguali.

HUB 61-22
HUB 62-22*

HUB 61-35



* adatta per piani cottura a induzione

Le casseruole vengono appoggiate sulla griglia sul livello 1 dal basso.

Sono disponibili anche i coperchi in pregiato acciaio inossidabile e termoresistente per la casseruola Gourmet nelle sue due varianti.

HBD 60-22

HBD 60-35



La casseruola HUB 61-35 non può essere utilizzata con il coperchio in quanto l'altezza complessiva supera l'altezza del vano cottura.

Non usare casseruola e coperchio con le modalità abbinate alle microonde.

Prodotti per la pulizia e la manutenzione originali Miele

Per aumentare la funzionalità e la longevità degli elettrodomestici Miele è stata ideata una moltitudine di prodotti per la pulizia e la manutenzione sviluppati e testati appositamente per ogni apparecchio, ad es. il prodotto per forno Miele. Così gli elettrodomestici Miele risulteranno curati e accattivanti anche a distanza di anni.

Prodotto per forno Miele

La sua speciale composizione consente di ottenere ottimi risultati di pulizia e un impiego sicuro nelle apparecchiature Miele. È efficace persino nella rimozione dello sporco più tenace. La sua schiuma simile a un gel aderisce anche a superfici verticali e rimuove lo sporco incrostato o di altra natura. Questo prodotto per il forno può essere impiegato in modo semplice e veloce anche su superfici in PerfectClean grazie al suo rapido tempo di azione.

Piccole gioie che fanno grande il cuore

Torte, biscotti e pasticcini sono ideali da servire con una tazza di buon caffè o tè per rendere ancora più gradevole un attimo di relax, un incontro, una chiacchierata in compagnia. Chi vuole viziare se stesso e gli ospiti con prelibatezze fatte in casa ha solo l'imbarazzo della scelta tra impasti, ingredienti e farce. Alla frutta, con panna oppure croccante? Chi più ne ha, più ne metta. Si sa, le cose dolci addolciscono gli animi, per cui tutti indulgono volentieri a un bis.

Suggerimenti e informazioni

Quando si preparano torte negli stampi effettuare una prova di cottura al termine della durata di cottura più breve, infilando uno stecchino di legno nell'impasto. Se estraendolo rimane pulito, il dolce sarà cotto e pronto.

Far riposare per altri dieci minuti le torte prima di toglierle dagli stampi. Staccare il bordo dell'impasto aiutandosi con un coltello. Se la torta aderisce ancora allo stampo, disporvi sopra un panno umido. Il vapore che si crea consente di staccare la torta.

Se l'impasto lievita molto e si sgonfia verso la fine della cottura, probabilmente è stato lavorato troppo a lungo ed è diventato troppo cremoso oppure è stato aggiunto troppo liquido.

Gli ingredienti per questo tipo di impasto, soprattutto uova e burro, dovrebbero avere una temperatura possibilmente di ca. 20°C.

Per quanto riguarda la pasta frolla invece si consiglia di lavorare il burro ancora freddo fino a ottenere un impasto non colloso.

Cuocere il pan di Spagna subito dopo la preparazione. Per una torta si consiglia di preparare la base il giorno prima di farcirla. In questo modo è possibile suddividerla più facilmente. Capovolgere il pan di Spagna subito dopo la cottura su un canovaccio umido oppure cosparso di zucchero e poi arrotolarlo aiutandosi con il canovaccio.

Se si cuoce in modalità combinata con Microonde + Thermovent plus, le microonde vengono attivate solo dopo la fase di riscaldamento. Impostare le microonde a una potenza di 80 Watt o 150 Watt al massimo.

Per cuocere i dolci con la modalità combinata è possibile utilizzare diversi stampi. Sono adatti gli stampi in vetro temperato, ceramica, plastica, silicone e metallo. Se si utilizzano stampi in metallo è possibile che si generino delle scintille. Posizionare quindi lo stampo sulla graticola oppure sulla leccarda in vetro. Se ancora si generano scintille oppure si sentono dei rumori, vuol dire che lo stampo non è adatto a questo tipo di utilizzo.

Torta alle mandorle e Amaretto di Saronno

Tempo di preparazione: 55-65 minuti
ca. 12 fette

Ingredienti impasto

4 tuorli
Scorza grattugiata di 1 limone
Semi di 1 baccello di vaniglia
100 g di zucchero a velo
4 albumi d'uovo
50 g di farina
1 1/2 cucchiaini di lievito per dolci
100 g di mandorle, non pelate, grattugiate
10 cucchiaini di Amaretto di Saronno

Ingredienti glassa

50 g di zucchero a velo
2 cucchiaini di Amaretto di Saronno

Per decorare

40 g di mandorle, tritate

Accessori

Tortiera apribile Ø 26 cm

Preparazione

Mescolare i tuorli d'uovo con la scorza di limone, i semi di vaniglia e lo zucchero a velo fino a ottenere un impasto cremoso. Montare gli albumi d'uovo e aggiungerli. Incorporare anche la farina mescolata al lievito per dolci e le mandorle.

Versare l'impasto in una tortiera apribile cosparsa di farina, lisciarlo e cuocere finché la superficie risulta dorata.

Bagnare la torta con dell'Amaretto di Saronno al termine della cottura e farla raffreddare.

Mescolare lo zucchero a velo con l'Amaretto di Saronno e disporvi sopra la glassa.

Tostare le mandorle tritate in una padella, senza aggiunta di grassi, e distribuirle sopra la glassa.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 150–170°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 30–40 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 150–170°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 30–40 minuti

Quadrotti di mele

Tempo di preparazione: 40-50 min.
ca. 8 pezzi

Ingredienti

8 fogli di pasta sfoglia (ca. 300 g, surgelati)
1-2 mele acidule, tagliate a dadini
30 g di marzapane, tagliato a dadini
30 g di nocciole, tritate grossolanamente
30 g di uvetta, in ammollo nel rum
2 cucchiaini di zucchero e cannella mescolati

Per spennellare

1 albume d'uovo
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino di latte

Accessori

1 leccarda in vetro

Preparazione

Scongela la pasta sfoglia come indicato sulla confezione e spianarla eventualmente, ottenendo 8 quadrati (ca. 15 x 15 cm).

Distribuire i dadini di mela e marzapane sui quadrotti e aggiungervi anche le nocciole e l'uvetta sgocciolata. Cospargervi la miscela di zucchero e cannella.

Spennellare i bordi dei quadrotti con l'albume d'uovo e ribaltare i quattro angoli verso il centro. Premere sui lati per chiuderli.

Disporre i quadrotti sulla leccarda in vetro inumidita con acqua fredda. Sbattere il tuorlo d'uovo con il latte, spennellare i quadrotti con questa miscela e cuocerli.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 190-210°C
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 20-25 min. + preriscaldamento

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 170-190°C
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 18-25 minuti

Suggerimento

Usare possibilmente mele acidule (tipo Boskop, Elstar) perché conferiscono al dolce un sapore più fruttato rispetto alle mele dolci.

Crostata di mele

Tempo di preparazione: 80-90 minuti
ca. 12 fette

Ingredienti impasto

200 g di farina
100 g di burro
60 g di zucchero a velo
1 presa di sale
1 uovo

Ingredienti farcia

600 g di mele, sbucciate e tagliate a fette

Ingredienti caramello

100 g di zucchero
20 ml di succo di mela
Succo di 1/2 limone

Per spolverizzare

Zucchero a velo

Accessori

Stampo per crostate Ø 26 cm

Preparazione

Lavorare la farina con il burro, lo zucchero a velo, il sale e l'uovo e lasciar riposare l'impasto per ca. 30 minuti.

Stendere la pasta su una superficie infarinata e sistemarla poi in uno stampo per crostate. Disporre le mele a mo' di tegole sulla pasta.

Caramellare lo zucchero in una padella sulla piastra, impostazione alta, continuando a mescolare. Sfumare con il succo di mele e di limone. Distribuire il caramello sulle fette di mele e infornare nel vano preriscaldato.

Quando il dolce si è raffreddato, spolverizzarlo con lo zucchero a velo.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 170–190°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 40–50 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 170–190°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 40–50 minuti

Suggerimento

In alternativa al caramello è possibile preparare la crostata con una glassa: mescolare 150 g di Crème fraîche, 2 uova, 1 bustina di zucchero vanigliato e 1 cucchiaino di zucchero a velo, distribuire il tutto sulle fette di mela e prolungare la cottura di ca. 10 min.

Torta di mele delicata

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
ca. 12 fette

Ingredienti impasto

150 g di burro
150 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
3 uova
Succo di 1/2 limone
150 g di farina
1/2 cucchiaino di lievito per dolci

Ingredienti farcia

750 g di mele

Per spolverizzare o spennellare

Zucchero a velo oppure marmellata di albicocche

Accessori

Tortiera apribile Ø 26 cm

Preparazione

Lavorare a crema il burro o la margarina con lo zucchero e lo zucchero vanigliato e aggiungere le uova uno ad uno.

Incorporare il succo di limone e la farina mescolata al lievito. Versare l'impasto in una tortiera apribile imburata.

Sbucciare le mele, tagliarle in quattro parti ed eliminare il torsolo. Incidere la parte superiore, disporle nell'impasto con l'incurvatura rivolta verso l'alto premendole leggermente nel composto e infornare.

Una volta raffreddato, spolverizzare il dolce di zucchero a velo oppure distribuirvi la marmellata di albicocche.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Torte dolci/salate \ Torta di mele, delicata

Durata programma: ca. 60 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 150–170°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 55–65 minuti

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus

Potenza/Temperatura: 80 W + 160°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 45–55 minuti

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 160–180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 55–65 minuti

Suggerimento

È possibile tagliare le mele anche a dadini e aggiungerle all'impasto. La torta riesce bene anche con 500 g di amarene o albicocche.

Torta di mele, ricoperta

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
ca. 12 fette

Ingredienti impasto

300 g di farina
1/2 cucchiaino di lievito per dolci
200 g di burro
100 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 uovo

Ingredienti farcia

1000 g di mele
50 g di uvetta
50 g di zucchero
1/2 cucchiaino di cannella
3 cucchiaini di acqua

Per spolverizzare o spennellare

1 tuorlo d'uovo mescolato con un po' di latte

Accessori

Tortiera apribile Ø 26 cm

Preparazione

Impastare la farina con il lievito, il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e l'uovo fino a ottenere un composto omogeneo.

Distribuire circa 2/3 del composto in modo uniforme in una tortiera apribile imburrata, formare un bordo alto circa 2 cm e infornare per la precottura (con "Cottura intensa" e "Programmi automatici" la precottura non serve).

Sbucciare le mele, tagliarle in quattro pezzi, eliminare il torsolo e tagliarle a dadini. In un pentolino cuocere per 1

minuto l'uvetta, lo zucchero, la cannella e l'acqua e distribuire il tutto sull'impasto.

Spolverizzare la superficie di lavoro di farina, spianare l'impasto rimasto, disporlo sulle mele e cuocere.

Con il programma automatico: spennellare subito la superficie con il tuorlo d'uovo sbattuto con il latte.

Senza programma automatico: circa 10 minuti prima del termine della cottura spennellare la torta di mele col composto di tuorlo e latte.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Torte dolci/salate \ Torta di mele, ricoperta

Durata programma: ca. 75 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Cottura intensa

Temperatura: 150–170°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 60–70 minuti

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 170–190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura

Precottura: 20–25 min. + preriscaldamento

Cottura: 30–35 min.

Torta di mele con granella croccante di nocciole

Tempo di preparazione: 100-110 minuti
ca. 12 fette

Ingredienti impasto

200 g di burro, liquido
350 g di farina
1 cucchiaino di lievito per dolci
150 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
60 g di croccante di nocciole

Ingredienti farcia

1000 g mele acidule (p.es. Boskop)
50 g di zucchero
Scorza grattugiata di 1 limone
Succo di 1 limone

Accessori

Tortiera apribile Ø 26 cm

Preparazione

Mescolare la farina con il lievito, lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Aggiungere il burro fuso lasciato raffreddare. Impastare fino a ottenere un impasto a grumi.

Distribuire 2/3 dei grumi sul fondo di una tortiera, schiacciarli un po' e formare un bordo alto ca. 2 cm. Mescolare i rimanenti grumi al croccante alle nocciole.

Sbucciare le mele, tagliarle in quattro pezzi, eliminare il torsolo e tagliarle a dadini. Mescolarle con lo zucchero, la scorza e il succo di limone e distribuirle sulla base. Cospargere con il croccante e infornare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Torte dolci/salate \ Torta di mele con granella

Durata programma: ca. 63 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 160°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 65-75 minuti

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 160-180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 55-65 minuti

Torta di mele e cannella

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
ca. 16 fette

Ingredienti

225 g di burro, morbido
200 g di zucchero
4 uova
450 g di farina
1 bustina di lievito per dolci
1 cucchiaino di cannella
600 g di mele, sbucciate e tagliate a fettine fini
150 g di mirtilli rossi

Per la tortiera

Burro
Pangrattato

Accessori

Stampo a ciambella Ø 26 cm

Preparazione

Lavorare il burro fino a ottenere un composto cremoso. Incorporarvi lo zucchero e le uova. Aggiungere il lievito in polvere mescolato alla cannella e alla farina.

Alla fine incorporarvi le mele e i mirtilli rossi.

Versare l'impasto in uno stampo da ciambella unto e cosparso finemente di pangrattato e cuocere.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 150–170°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 55–65 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus
Potenza/Temperatura: 80 W + 160°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 45–55 minuti

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 160–180°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 55–65 minuti

Torta sbrisolona alle albicocche

Tempo di preparazione: 55-65 minuti
ca. 16 fette

Ingredienti impasto

200 g di ricotta
6 cucchiaini di latte
8 cucchiaini di olio
1 uovo
100 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 presa di sale
400 g di farina
1 bustina e 1 cucchiaino di lievito per dolci

Ingredienti farcia

2 barattoli di albicocche (da 800 g),
sgocciolate

Ingredienti granella

200 g di farina
125 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
125 g di burro, a pezzettini
1/2 cucchiaino di cannella

Accessori

1 leccarda in vetro

Preparazione

Mescolare la ricotta con il latte, l'olio, le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. Incorporarvi la metà della farina mescolata al lievito per dolci e poi lavorare il composto.

Stendere la pasta sulla leccarda in vetro. Ricoprire con le albicocche tagliate a metà.

Lavorare la farina con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il burro e la cannella e cospargere la frutta con questa granella.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 150–170°C
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 30–40 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Calore superiore/
inferiore
Temperatura: 180–200°C
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 35–45 minuti

Suggerimento

Come farcitura si possono usare prugne, amarene o uva spina.

Tortini nel bicchiere

Tempo di preparazione: 75 minuti
12 pezzi

Ingredienti

4 uova
250 g di zucchero
1 cucchiaino raso di sale
250 g di farina
3 cucchiaini rasi di lievito in polvere
250 g di burro

Opzionale:

100 g di gocce di cioccolato
100 g di frutta secca tagliata finemente
100 g di noci tritate
1 cucchiaino di aroma di vaniglia
1 cucchiaino di cannella in polvere

Accessori

Tortiera apribile Ø 26 cm

Preparazione

Separare i tuorli dagli albumi. Sbattere in modo spumoso lo zucchero, il burro, il sale e il tuorlo.

Sbattere a neve soda gli albumi. Con delicatezza aggiungere la metà della neve così ottenuta all'impasto di uova e zucchero. Sempre mescolando aggiungere la farina con il lievito, poi i restanti albumi montati a neve.

Se lo si desidera, incorporare altri aromi come cioccolato, cannella, vaniglia, frutta secca o noci. Versare quindi l'impasto in una tortiera apribile imburrata e far cuocere e dorare nel forno preriscaldato.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Torte dolci/salate \ Torta in bicchiere

Livello: v. display

Durata programma: ca. 60 minuti

Impostazione alternativa

Preriscaldamento: sì

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 190°C

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 150°C

Tempo di cottura: 57-63 minuti

Livello: 2

Suggerimento

Per intensificare il gusto si possono sostituire 200 g di zucchero con 50 g di miele.

Torta di pere con glassa alle mandorle

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
ca. 16 fette

Ingredienti impasto

375 g di farina
100 g di zucchero
2 bustine di zucchero vanigliato
200 g di burro
1 uovo

Ingredienti farcia

3 barattoli di pere (da 460 g)

Ingredienti glassa

450 g di crème fraîche
2 cucchiaini di amido
3 uova
50 g di zucchero
2 bustine di zucchero vanigliato
1 1/2 cucchiaini di cannella
30 g di mandorle a scaglie

Accessori

1 leccarda in vetro

Preparazione

Lavorare insieme la farina con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il burro e le uova fino a ottenere un composto liscio. Spianare l'impasto sulla leccarda in vetro.

Far sgocciolare completamente le pere (scottare brevemente le pere fresche), tagliarle a fettine di 1 cm di spessore e distribuirle sull'impasto in modo uniforme.

Mescolare insieme la crème fraîche con l'amido, le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e la cannella.

Distribuire la glassa sulle pere. Cospargere di mandorle a scaglie e infornare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Cottura intensa
Temperatura: 170°C
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 50–60 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 150–170°C
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 55–65 minuti

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus
Potenza/Temperatura: 150 W + 160°C
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 45–55 minuti

Pan di Spagna

Tempo di preparazione: 70-80 min.
ca. 16 fette

Ingredienti ricetta base

4 albumi d'uovo
4 cucchiaini di acqua, calda
175 g di zucchero
4 tuorli
200 g di farina
2 cucchiaini di lievito in polvere

Ingredienti base per torta, delicata

6 albumi d'uovo
180 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
6 tuorli d'uovo
90 g di farina
90 g di fecola

Accessori

Tortiera apribile Ø 26 cm

Preparazione impasto

Montare a neve gli albumi d'uovo con l'acqua. Infine incorporarvi lentamente lo zucchero. Aggiungere anche il tuorlo d'uovo sbattuto.

Setacciare la farina mescolata al lievito (oppure la fecola senza il lievito) e incorporarla.

Imburrare la base della tortiera apribile e rivestirla di carta forno. Versare l'impasto nella tortiera, lisciarlo e infornarlo.

Al termine della cottura staccare il bordo della torta con un coltello. Capovolgere la tortiera, togliere la carta forno. Tagliare la base due volte in orizzontale e distribuirvi la farcia.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Torte dolci/salate \ Pan di Spagna \ 4 uova oppure 5 - 6 uova

Durata programma:

- ricetta base: ca. 29 minuti
- base torta delicata: ca. 45 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 170–190°C

Livello: 1° dal basso

Durata cottura:

- ricetta base: 20–25 minuti + Preriscaldare
- base torta delicata: 35–40 minuti + Preriscaldare

Modalità di cottura: Thermovent plus

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 160–180°C

Livello: 1° dal basso

Durata cottura:

- ricetta base: 30–35 minuti
- base torta delicata: 40–50 minuti

Suggerimento

Se si vuole preparare un fondo di pasta biscuit da coprire con della frutta già pronta, dimezzare le quantità indicate nella ricetta base; mantenendo la stessa impostazione della temperatura, il tempo di cottura si riduce di ca. 5 minuti. Per preparare una base al cioccolato, aggiungere alla farina 1 o 2 cucchiaini di cacao in polvere.

I. Ripieno di ricotta e panna

Ingredienti

500 g di ricotta
100 g di zucchero
100 ml di latte
1 bustina di zucchero vanigliato
Succo di 1 limone
12 fogli di gelatina bianca
500 ml di panna

Per spolverizzare

Zucchero a velo

Suggerimento

Per variare il ripieno, si possono incorporare nel composto di ricotta ca. 300 g di amarene sgocciolate o spicchi di mandarino oppure albicocche a pezzi.

Preparazione farcia

Per il ripieno amalgamare la ricotta con lo zucchero, il latte, lo zucchero vanigliato e il succo di limone. Ammollare la gelatina in acqua fredda, strizzarla e scioglierla nel forno a microonde a 450 Watt per ca. 20 secondi oppure sul fornello a fiamma bassa. Unire alla gelatina un po' di composto alla ricotta e mescolare.

Incorporare questo composto al resto della ricotta e mettere in fresco. Di tanto in tanto mescolare. Quando nel composto restano ben visibili le tracce del cucchiaino, incorporare la panna montata.

Posare un disco su una tortiera, spalmarlo con il composto di ricotta, appoggiare l'altro disco. Raffreddare bene la torta e spolverizzarla poi di zucchero a velo.

II. Ripieno al cappuccino

Ingredienti

100 g di cioccolato fondente
6 fogli di gelatina bianca
80 ml di caffè espresso
500 ml di panna
2 bustine di zucchero vanigliato
80 ml di liquore al caffè
1 cucchiaino di cacao

Per spolverizzare

Cacao

Preparazione farcia

Fondere il cioccolato fondente. Ammollare la gelatina in acqua fredda, strizzarla e scioglierla nel forno a microonde a 450 Watt per ca. 20 secondi oppure sul fornello a fiamma bassa. Far raffreddare. Incorporare rispettivamente la metà del caffè espresso e del liquore al caffè nella gelatina e aggiungere questo composto alla panna. Mettere da parte 3 cucchiaini di questo composto. Dimezzare la quantità di panna rimasta. A una metà del composto aggiungere zucchero vanigliato e all'altra il cioccolato e il cacao.

Disporre una base su un piatto per torta, irrorare con un po' di liquore al caffè e caffè espresso e spalmarci sopra la panna di colore scuro. Appoggiarvi sopra la seconda base, irrorare con il liquido rimasto e spalmare sopra la panna di colore chiaro. Spalmare la superficie con la panna messa da parte e infine spolverizzare di cacao.

Torta al burro

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
ca. 16 fette

Ingredienti impasto

30 g di lievito
150-200 ml di latte, tiepido
400 g di farina
50 g di zucchero
1 presa di sale
40 g di burro
1 tuorlo d'uovo

Ingredienti farcia

125 g di burro
150 g di mandorle a scaglie
100 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato

Accessori

1 leccarda in vetro

Preparazione

Versare la farina in una fondina con il burro, il lievito sbriciolato, lo zucchero, il sale e il tuorlo d'uovo. Aggiungere tanto latte quanto basta per ottenere un impasto liscio ed elastico.

Far riposare l'impasto per ca. 20 min. a temperatura ambiente e impastare brevemente. Stendere l'impasto sulla leccarda in vetro imburrata e far lievitare per altri 20 min. circa. Con le dita formare dei piccoli incavi.

Mescolare il burro con lo zucchero vanigliato e metà dello zucchero. Distribuire questo composto negli incavi con l'aiuto di due cucchiaini. Cospargere con lo zucchero restante e con le mandorle.

Con programma automatico:
infornare e avviare il programma automatico.

Senza programma automatico:
lasciar lievitare il dolce per altri 10 minuti, infornare e dorare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Torte dolci/salate \ Torta al burro \ Leccarda in vetro

Durata programma: ca. 28 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 160–180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 20–25 min. + preriscaldamento

Modalità di cottura: Thermovent plus

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 150–170°C

Livello: 2° dal basso

Tempo di cottura: 25–30 minuti

Suggerimento

Lo zucchero vanigliato può essere preparato anche in casa:

dividere una stecca di vaniglia nel senso della lunghezza e tagliare ogni metà in 4-5 pezzetti. Conservare i pezzetti di vaniglia in un vaso di vetro richiudibile con 500 g di zucchero per 3 giorni. Per ottenere un profumo più intenso, aggiungere allo zucchero i semini della stecca di vaniglia.

Torta sbrisolona al cappuccino

Tempo di preparazione: 75-85 minuti
ca. 16 fette

Ingredienti impasto

350 g di burro, liquido
500 g di farina
250 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 presa di sale
2 cucchiaini di lievito in polvere

Ingredienti farcia

25 g di burro, liquido
500 g di ricotta
6 tuorli d'uovo
150 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
6 cucchiaini di cappuccino in polvere (istantaneo)
3 cucchiaini di liquore alle mandorle
1 cucchiaio di amido
6 albumi d'uovo

Accessori

1 leccarda in vetro

Preparazione

Mescolare la farina con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale e il lievito in polvere. Aggiungere il burro e lavorare insieme tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto a grumi.

Versare 2/3 della massa nella leccarda imburata e stenderla fino ad ottenere un impasto liscio.

Mescolare il burro con la ricotta, il tuorlo d'uovo, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il cappuccino in polvere, il li-

quore e l'amido. Incorporarvi gli albumi montati a neve. Distribuire il composto di ricotta sulla base dell'impasto.

Cospargere il terzo della granella rimasta sulla massa di ricotta.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Torte dolci/salate \ Torta sbrisolona \ Con ripieno

Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 150–170°C

Livello: 2° dal basso

Tempo di cottura: 45–55 minuti

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 170–190°C

Riscaldamento rapido: off

Livello: 2° dal basso

Tempo di cottura: 45–55 minuti

Dolcetti al caffè

Tempo di preparazione: 50-60 minuti
ca. 16 fette

Ingredienti impasto

250 g di burro, morbido
180 g di zucchero
2 bustine di zucchero vanigliato
4 uova
150 g di farina
1 cucchiaino di lievito per dolci
100 ml di caffè espresso oppure 2 cucchiaini di polvere di caffè istantaneo
100 g di gocce di cioccolato
100 g di nocciole, tritate

Ingredienti glassa

200 g di zucchero a velo
4 cucchiaini di caffè espresso
2 cucchiaini di liquore al caffè o al whisky

Accessori

1 leccarda in vetro

Preparazione

Sbattere il burro, aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato e le uova fino a ottenere un composto cremoso. Incorporarvi il lievito in polvere mescolato alla farina, il caffè espresso o la polvere istantanea per caffè espresso e le noci. Alla fine, aggiungere le gocce di cioccolato.

Stendere l'impasto sulla leccarda in vetro e infornare.

Mescolare lo zucchero a velo con il caffè espresso e il liquore. Spennellare la glassa sulla torta ancora tiepida.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Thermovent plus
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150–170°C
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 25–30 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 170–190°C
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 20–25 min. + preriscaldamento

Torta affogata al limone

Tempo di preparazione: 50 minuti

Ingredienti

225 g di burro, morbido
225 g di zucchero
4 uova
Scorza grattugiata di 2 limoni
225 g di farina
2 cucchiaini di lievito in polvere

Ingredienti glassa

Succo di 2 limoni
90 g di zucchero

Accessori

1 stampo a cassetta in vetro, lunghezza 25 cm
1 leccarda in vetro

Preparazione

Imburrare lo stampo a cassetta in vetro e rivestirlo di carta forno.

Lavorare il burro e lo zucchero fino a ottenere un composto cremoso e aggiungere le uova.

Mescolare la farina e il lievito per dolci e incorporarli al composto con la scorza di limone.

Versare l'impasto nello stampo, lisciarlo e infornarlo.

Mescolare il succo di limone e lo zucchero fino a ottenere una glassa.

Infilare nella torta ancora calda un bastoncino di legno e ricoprire il dolce con la glassa. Far raffreddare nello stampo.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Torte dolci/salate \ Torta affogata nel limone

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 160°C

Fase di cottura: 2

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus

Potenza/Temperatura: 80 W + 160°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 20 minuti

Fase di cottura 3:

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus

Potenza/Temperatura: 150 W + 160°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 10 minuti

Torta di prugne rovesciata

Tempo di preparazione: 50 minuti

Per 10 persone

Ingredienti farcia

6 prugne

2 pezzi di zenzero in vasetto

4 cucchiai di sciroppo di zenzero in vasetto

Ingredienti salsa al caramello

150 g di zucchero di canna

60 g di burro

150 ml di panna

Ingredienti impasto

175 g di farina

2 cucchiaini di lievito in polvere

150 g di burro

125 g di zucchero di canna

2 uova, di dimensioni L

2 cucchiai di latte

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di zenzero, in polvere

$\frac{1}{2}$ cucchiaino di miscela mista di spezie (mixed spice)

Accessori

Pentola

Stampo da flan Ø 25 cm (adatto alle microonde)

Preparazione

Lavare, snocciolare e tagliare in 8 le suse.

Per preparare la salsa al caramello mettere in un pentolino lo zucchero di canna, il burro e la panna e far andare a fiamma bassa per circa 2 min. Versare il tutto in una fondina e far raffreddare.

Tagliare lo zenzero a pezzettini.

Imburrare uno stampo per flan adatto all'uso con le microonde e rivestirlo di carta forno. Distribuire 8 cucchiaini della salsa al caramello sul fondo e distribuirvi sopra le prugne, lo zenzero e lo sciroppo di zenzero.

Per l'impasto mescolare la farina con il lievito in polvere. Lavorare il burro e lo zucchero fino a ottenere un composto cremoso e incorporarvi successivamente le uova, la farina, il latte e le spezie.

Distribuire l'impasto sulle prugne e infornare.

Capovolgere la torta ancora calda su un piatto e distribuirvi sopra la salsa al caramello rimasta.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Torte dolci/salate \ Torta alla frutta rovesciata

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 170°C

Fase di cottura: 2

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus

Potenza/Temperatura: 80 W + 170°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 15 minuti

Fase di cottura 3:

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus

Potenza/Temperatura: 150 W + 170°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 10 minuti

Suggerimento

Mixed Spice è un mix di spezie utilizzato spesso in Gran Bretagna. Mescolare le seguenti spezie tritate: 4 cucchiaini di coriandolo, 4 cucchiaini di cannella, 1 cucchiaino di pimento, 4 cucchiaini di noce moscata, 2 cucchiaini di zenzero, 1 cucchiaino di chiodi di garofano. In alternativa è possibile utilizzare anche spezie per panpepato.

Torta allo yogurt e arancia

Tempo di preparazione: 60-75 minuti
ca. 6-8 pezzi

Ingredienti impasto

250 g di zucchero
250 g di burro, morbido
Scorza grattugiata di 1 arancio
4 uova
180 g di semolino, fine
150 g di farina
8 g di bicarbonato di sodio
250 g di yogurt greco

Ingredienti glassa

450 ml di succo di arancia, spremuto fresco
250 g di zucchero

Accessori

Tortiera apribile Ø 24 cm

Preparazione

Separare i tuorli dagli albumi d'uovo. Lavorare il burro, lo zucchero e la scorza di arancia fino a ottenere un impasto cremoso e aggiungervi i tuorli d'uovo. Incorporarvi la farina, il lievito di birra, il semolino e il bicarbonato di sodio e infine lo yogurt.

Montare a neve gli albumi d'uovo e aggiungerli al composto. Versare il tutto in uno stampo apribile e infornare.

Per preparare la glassa, portare a ebollizione il succo d'arancia e lo zucchero in un pentolino, infine lasciare cuocere a fiamma bassa per ca. 5 min. finché il succo si addensa.

Infilare un bastoncino di legno nella torta ancora calda, distribuirvi sopra la glassa all'arancia, far raffreddare e servire con panna montata.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Torte dolci/salate \ Torta all'arancia e yogurt

Durata programma: ca. 30-40 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus

Potenza/Temperatura: 80 W + 150°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 30-40 minuti

Cheesecake

Tempo di preparazione: 95-105 minuti
ca. 12 fette

Ingredienti impasto

200 g di farina
1 cucchiaino di lievito per dolci
100 g di zucchero
100 g di burro
1 uovo

Ingredienti farcia

1000 g di ricotta
2 bustine di preparato in polvere per budino alla vaniglia
4 cucchiaini di olio
200 g di zucchero
1 uovo
125 ml di latte
250 ml di panna

Accessori

Tortiera apribile Ø 28 cm

Preparazione

Per questa torta occorre uno stampo apribile. Se lo stampo è di dimensioni inferiori il composto di ricotta potrebbe fuoriuscire.

Lavorare la farina, il lievito, lo zucchero, il burro e l'uovo fino a ottenere un impasto liscio. Premere il composto sul fondo di una tortiera apribile e formare un piccolo bordo.

Mescolare la ricotta, il preparato in polvere per budino alla vaniglia, l'olio, lo zucchero, l'uovo e il latte. Montare la panna e incorporarla al composto di ricotta.

Versare il composto sulla base e infornare.

Al termine della cottura far raffreddare la torta nello stampo per breve tempo.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Cottura intensa
Temperatura: 160°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 75–85 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150–170°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 75–85 minuti

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 160–180°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 75–85 minuti

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus
Potenza/Temperatura: 150 W + 160°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 55–65 minuti

Gugelhupf

Tempo di preparazione: 80-90 minuti
ca. 16 fette

Ingredienti

60 g di burro
50 g di zucchero
1 uovo
1/2 cubetto di lievito (21 g)
375 ml di latte, tiepido
Scorza grattugiata di 1/2 limone
1 presa di sale
500 g di farina
50 g di uvetta

Per spolverizzare

Zucchero a velo

Accessori

Stampo per Gugelhupf Ø 24 cm

Preparazione

Lavorare il burro a crema e incorporarvi lo zucchero e il tuorlo e mescolare bene. Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando. Aggiungere la scorza di limone, il sale, la farina e impastare fino a ottenere una pasta vellutata.

Aggiungere all'impasto gli albumi d'uovo montati a neve e l'uvetta. Versare l'impasto in uno stampo per Gugelhupf imburato.

Con programma automatico:
infornare lo stampo e avviare il programma automatico.

Senza programma automatico:
coprire l'impasto dopo averlo versato nello stampo e farlo lievitare a temperatura ambiente per ca. 30 min. o nel forno a 35°C con Calore superiore/inferio-

re per ca. 15 min. finché il volume raddoppia. Poi cuocerlo finché risulta giallo dorato.

Al termine della cottura togliere la torta dallo stampo e spolverizzarla di zucchero a velo.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Torte dolci/salate \ Gugelhupf (ciambellone)

Durata programma: ca. 60 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 150–170°C

Livello: 2° dal basso

Tempo di cottura: 50–60 minuti

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 160–180°C

Livello: 2° dal basso

Tempo di cottura: 50–60 minuti

Torta di amarene e croccantini

Tempo di preparazione: 75-85 minuti
ca. 12 fette

Ingredienti impasto

150 g di farina
1 cucchiaino di lievito per dolci
100 g di burro
50 g di zucchero

Per decorare

40 g di mandorle tritate

Ingredienti farcia

2 vasi di amarene (cad. 680 g)

Ingredienti glassa

1 uovo
70 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
4 cucchiaini di panna
3 cucchiaini di amido
3 gocce di aroma alle mandorle amare
100 g di mandorle a scaglie

Accessori

Tortiera apribile Ø 26 cm

Preparazione

Lavorare la farina con il lievito, il burro e lo zucchero fino a ottenere un composto liscio. Stendere l'impasto sulla base della tortiera in modo uniforme e formare un bordo alto 2 cm.

Bucherellare l'impasto più volte con una forchetta e cospargerlo di mandorle tritate. Distribuirvi sopra le amarene ben sgocciolate.

Per preparare la glassa mescolare tutti gli ingredienti. Distribuire la glassa sulle amarene e infornare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Thermovent plus
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150–170°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 55–65 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 160–180°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 55–65 minuti

Torta marmorizzata

Tempo di preparazione: 85-90 minuti
ca. 18 fette

Ingredienti

250 g di burro
200 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
4 uova
4 cucchiaini di rum
150 ml di latte
500 g di farina
1 bustina di lievito per dolci
3 cucchiaini di cacao

Accessori

Stampo a ciambella Ø 26 cm

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150–170°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 60–70 minuti

Modalità di cottura: Calore superiore/
inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 160–180°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 60–70 minuti

Preparazione

Lavorare a crema il burro, lo zucchero vanigliato e le uova. Incorporarvi il rum, 120 ml di latte e la farina mescolata al lievito.

Incorporare il cacao e il latte rimasto in ca. 1/3 dell'impasto.

Versare metà dell'impasto chiaro in uno stampo a ciambella. Stendervi sopra l'impasto col cacao. Coprire con l'impasto chiaro.

Passare una forchetta a spirale attraverso l'impasto e infornare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Torte dolci/salate \ Torta marmorizzata \ Tortiera a ciambella

Durata programma: ca. 65 minuti

Torta alla frutta e granella

Tempo di preparazione: 110–120 minuti
ca. 16 fette

Ingredienti impasto

375 g di farina
1 cubetto di lievito (42 g)
125 ml di latte, tiepido
40 g di zucchero
75 g di burro, liquido
1 uovo

Ingredienti farcia

1000 g di mele, sbucciate e tagliate a fettine oppure prugne o ciliegie senza nocciolo

Ingredienti granella

200 g di farina
125 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1/2 cucchiaino di cannella
125 g di burro

Accessori

1 leccarda in vetro

Preparazione

Versare la farina in una fondina e fare un buco al centro. Versare nel buco il lievito sbriciolato, un po' di zucchero, un po' di latte, un po' di farina e mescolare. Far lievitare in forno a 50°C con Calore superiore/inferiore per ca. 20 minuti.

Amalgamare questo preimpasto con gli altri ingredienti dell'impasto fino a ottenere un composto liscio, far nuovamente lievitare a 50°C con Calore superiore/inferiore per ca. 30 minuti. Lavorare nuovamente il composto e spianarlo nella leccarda in vetro imburrata.

Distribuire la frutta preparata uniformemente sull'impasto.

Lavorare tutti gli ingredienti della granellata, sbriciolarla sulla frutta, lasciar lievitare nuovamente in forno per ca. 30 minuti a 50°C con Calore superiore/inferiore e infine cuocere finché risulterà dorata.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Torte dolci/salate \ Torta sbrisolona \ Con ripieno

Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 150–170°C

Livello: 2° dal basso

Tempo di cottura: 40–50 minuti

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 170–190°C

Livello: 2° dal basso

Tempo di cottura: 40–50 minuti

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus

Potenza/Temperatura: 150 W + 170°C

Livello: 2° dal basso

Tempo di cottura: 35–45 minuti

Suggerimento

Per una torta sbrisolona semplice: preparare la torta senza frutta. Utilizzare il programma automatico Torte dolci/ salate \ Torta sbrisolona \ Semplice oppure ridurre il tempo di cottura di 5-10 minuti con le impostazioni alternative.

Dolcetti all'arancia

Tempo di preparazione: 70-80 min.
ca. 12 fette

Ingredienti impasto

50 g di burro
4 uova
4 cucchiaini di acqua, tiepida
120 g di zucchero
80 g di farina
50 g di amido
1 g di lievito in polvere
Scorza grattugiata di 1 arancio
Zucchero per decorare

Ingredienti ripieno

200 ml di panna
250 g di ricotta magra
3 g di zucchero vanigliato
80-90 g di marmellata di arance
20 ml di liquore all'arancia
3 fogli di gelatina bianca

Per decorare

2 arance
100 ml di panna
3 g di zucchero vanigliato
Melissa

Accessori

Carta da forno
1 leccarda in vetro

Preparazione

Fondere il burro e farlo raffreddare. Separare gli albumi dai tuorli e lavorare a crema i tuorli con lo zucchero. Aggiungerli il burro. Incorporarvi la farina, l'amido e il lievito con la scorza grattugiata di arancia. Montare gli albumi a neve e aggiungerli al composto. Spianare l'impasto su una leccarda in vetro rivestita di carta forno e cuocere. Capovol-

gere i dolcetti su un canovaccio su cui è stato cosparso dello zucchero, togliere la carta e far raffreddare. Tagliare l'impasto a metà.

Montare la panna. Mescolare la ricotta con lo zucchero vanigliato, la marmellata e il liquore. Ammollare la gelatina come indicato sulla confezione, scioglierla, incorporarla alla ricotta e mettere in fresco. Quando la crema inizia a gelificare, aggiungervi la panna.

Spennellare una metà dei biscotti con la crema, appoggiarvi sopra l'altra metà, premere e mettere in fresco per ca. 2 ore.

Sbucciare le arance, eliminare la pellicina bianca e tagliarla a filetti. Montare la panna con lo zucchero vanigliato. Tagliare il dolce a fette e guarnire con la panna, l'arancia a filetti e la melissa.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 170-190°C
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 18-23 min. + Preriscaldamento

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 160-180°C
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 20-25 minuti

Torta di ricotta su leccarda in vetro

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
ca. 16 fette

Ingredienti impasto

250 g di burro
200 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 uovo
1 presa di sale
500 g di farina
1 bustina di lievito per dolci

Ingredienti farcia

1000 g di ricotta
1 bustina di salsa alla vaniglia in polvere
1 uovo
200 g di zucchero
100 g di uvetta

Accessori

1 leccarda in vetro

Preparazione

Lavorare a crema il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, l'uovo e il sale. Aggiungervi la metà della farina mescolata al lievito. Incorporarvi poi il resto della farina in modo da ottenere un composto friabile.

Versare la metà del composto friabile sulla leccarda in vetro imburrata, premarlo o spianarlo.

Mescolare la ricotta con il preparato in polvere per salse, l'uovo e lo zucchero, aggiungervi l'uvetta e distribuire il tutto sull'impasto. Distribuire anche il resto del composto e cuocere.

Per la variante con frutta non aggiungere l'uvetta. Distribuire le amarene o le mirabelle senza nocciolo sul composto di ricotta, distribuirvi sopra il restante composto friabile e cuocere.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Torte dolci/salate \ Torta sbrisolona \ Con ripieno

Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 150–170°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 50–60 minuti

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 160–180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 50–60 minuti

Suggerimento

La ricotta è un formaggio fresco, disponibile con differenti percentuali di grassi: la ricotta magra con una percentuale di grassi inferiore al 10%, la ricotta semigrassa con il 20% e quella con il 40%.

Ciambelline all'uvetta

Tempo di preparazione: 45-55 minuti
ca. 16 fette

Ingredienti impasto

75 g di ricotta
50 ml di latte
40 ml di olio
40 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 fialetta di aroma alla vaniglia e burro
1 presa di sale
200 g di farina
4 cucchiaini di lievito in polvere

Ingredienti ripieno

100 g di marzapane, a dadini
50 g di burro, morbido
1 uovo
125 g di uvetta
50 g di nocciole, tritate
1 punta di un coltello di cannella
1 fialetta di aroma al rum

Ingredienti glassa

75 g di zucchero a velo
1-2 cucchiaini di rum

Accessori

1 leccarda in vetro

Preparazione

Mescolare la ricotta, il latte, l'olio, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, l'aroma e il sale. Aggiungervi la metà della farina mescolata al lievito e poi incorporare il resto.

Spianare l'impasto su una superficie infarinata per ottenere un rettangolo (25 x 30 cm) di 1/2 cm di spessore e disporre nella leccarda in vetro imburrata.

Per preparare il ripieno mescolare il marzapane, il burro e l'uovo. Aggiungervi l'uvetta, le nocciole, la cannella e l'aroma. Distribuire questo composto sull'impasto.

Ripiegare i bordi superiore e inferiore rispettivamente di 2 cm verso il centro. Cuocere le ciambelline.

Al termine della cottura spennellare sul composto lo zucchero a velo mescolato al rum. Tagliare il dolce diagonalmente e poi per il lungo in 8 strisce.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 150–170°C
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 25–30 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 170–190°C
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 20–25 min. + preriscaldamento

Torta Margherita

Tempo di preparazione: 100-110 minuti
ca. 12 fette

Ingredienti

200 g di burro
200 g di zucchero
4 uova
Scorza grattugiata di 1 limone
Succo di 1 limone
125 g di amido
125 g di farina
1 cucchiaino di lievito per dolci

Per spolverizzare

Zucchero a velo

Per spennellare

200 g di zucchero a velo
20 ml di succo di limone

Accessori

Stampo a cassetta

Preparazione

Lavorare burro, zucchero e uova fino a ottenere un composto cremoso e aggiungere il succo di limone e la buccia.

Incorporare la farina mescolata all'amido e al lievito.

Ungere una tortiera a cassetta, foderarla di carta forno, incidere la superficie con un coltello per una profondità di ca. 1 cm. Cuocere finché risulta dorato.

Al termine della cottura capovolgere la torta. Togliere la carta. Spolverizzare di zucchero a velo oppure con lo zucchero a velo e il succo di limone preparare una glassa da distribuire sul dolce.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Torte dolci/salate \ Torta Margherita

Durata programma: ca. 85 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 140–160°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 65–80 minuti

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 150–170°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 60–80 minuti

Suggerimenti

- Variante 1:
preparare una glassa di zucchero e arancia con 20 ml di succo di arancia e spennellare la torta Margherita.
- Variante 2:
bucherellare più volte la torta cotta e irrorare questi punti della superficie con Grand Marnier o Cointreau.

Torta al cioccolato e liquore all'uovo

Tempo di preparazione: 75-85 minuti
ca. 16 fette

Ingredienti

100 g di cioccolato fondente
250 g di burro
250 g di zucchero
4 uova
250 g di farina
1 bustina di lievito per dolci
250 ml di liquore all'uovo
Burro e pangrattato per lo stampo

Per spolverizzare

Zucchero a velo

Accessori

Stampo per ciambellone

Preparazione

Spezzettare il cioccolato. Lavorare a crema il burro, lo zucchero e le uova. Mescolare la farina e il lievito e incorporarvi il liquore. Aggiungervi i pezzi di cioccolato.

Versare l'impasto in uno stampo imburato e cosparso di pangrattato e cuocere.

Quando il dolce si è raffreddato, spolverizzarlo con lo zucchero a velo.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 140–160°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 55–65 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 160–180°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 55–65 minuti

Torta al cioccolato

Tempo di preparazione 65-75 minuti
ca. 12 fette

Ingredienti impasto

300 g di cioccolato fondente
150 g di burro
5 uova
100 g di zucchero
100 g di farina

Ingredienti glassa

100 g di glassa al cioccolato fondente

Accessori

Pentola
Tortiera apribile Ø 26 cm

Preparazione

Fondere il cioccolato con il burro in un pentolino e far raffreddare.

Mescolare il mix con il tuorlo d'uovo, lo zucchero e la farina. Infine incorporare le chiare d'uovo montate a neve.

Versare l'impasto in una tortiera imbur-rata e cuocerlo.

Quando la torta si è raffreddata, spen-nellarla con la glassa al cioccolato. A causa dell'elevata percentuale di cioc-colato questa torta rimane sempre un po' umida.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 150-170°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 30-40 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 150-170°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 35-40 min. + Preri-scaldamento

Torta sbrisolona

Tempo di preparazione: 70-80 min.
ca. 16 fette

Ingredienti impasto

400 g di farina
2 cucchiaini di lievito in polvere
125 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
200 g di burro
1 uovo
1 fialetta di aroma al rum

Ingredienti ripieno

200 g di confettura di albicocca

Ingredienti granella

350 g di farina
175 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1/2 cucchiaino di cannella
200 g di burro, liquido

Accessori

1 leccarda in vetro

Preparazione

Con gli ingredienti preparare un impasto.

Spianare l'impasto sulla leccarda in vetro imburata e forarlo più volte con una forchetta.

Distribuire la marmellata di albicocche sull'impasto.

Mescolare la farina con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e la cannella. Aggiungere un po' di burro leggermente raffreddato e impastare tutti gli ingredienti per ottenere la granella. Distribuire la granella sulla torta e cuocere finché risulta dorata.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Torte dolci/salate \ Torta sbrisolona \ Semplice

Durata programma: ca. 38 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 150–170°C

Livello: 2° dal basso

Tempo di cottura: 40–50 minuti

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 160–180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 35–45 minuti

Crostata al limone

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
ca. 12 fette

Ingredienti impasto

150 g di farina
1 presa di sale
100 g di burro
1 uovo

Ingredienti farcia

150 g di burro
100 g di zucchero
3 uova
100 g di mandorle tritate
Succo di 1-2 limoni
2 limoni, sbucciati, a fette

Accessori

Stampo per crostate Ø 28 cm

Preparazione

Lavorare la farina con il burro, lo zucchero a velo, il sale e l'uovo e lasciar riposare l'impasto per ca. 30 minuti.

Spianare l'impasto su una superficie infarinata fino a ottenere le dimensioni di uno stampo per pizza o crostata, disporlo sulla base e precuocere.

Per la decorazione fondere il burro, lavorare a crema il tuorlo d'uovo con lo zucchero, il burro, le mandorle e il succo di limone. Montare le chiare a neve e aggiungerle.

Sbucciare 2 limoni e tagliarli a fettine. Eliminare la pellicina bianca. Distribuire la massa al limone sulla base, farcire con le fette di limone fresche o candite e cuocere finché risulta dorata.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 150–170°C
Livello: 1° dal basso
Precuocere: 20 min.
Tempo di cottura: 30–40 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Cottura intensa
Temperatura: 160°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 40–50 minuti

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 170–190°C
Livello: 1° dal basso
Precuocere: 20 min.
Tempo di cottura: 30–40 min. + Preriscaldamento

Suggerimento

Candire le fette di limone: versare in un pentolino 250 ml di acqua con 200 g di zucchero, il succo di un limone e le metà dei limoni e cuocere senza coperchio per ca. 45 minuti a fiamma bassa. Tagliare un limone in 12 fettine sottili. Disporle nello sciroppo di limone e farle rapprendere per ca. 30 minuti. Togliarle e farle sgocciolare bene.

In questo modo le fette di limone rimangono morbide, non si forma una crosta di zucchero e quindi non si possono conservare a lungo e non sono adatte all'utilizzo per decorazioni.

Muffin al cioccolato e ciliegie

Tempo di preparazione: 70-80 min.
ca. 12 pezzi

Ingredienti impasto

100 g di cioccolato al caffè o fondente
100 g di burro
3 uova
80 g di zucchero a velo
10 g di preparato per cappuccino in polvere
100 g di farina
1 cucchiaino di lievito per dolci

Ingredienti ripieno

200 g di formaggio spalmabile
70 g di zucchero a velo
1 uovo
10 g di farina
200 g di amarene (in barattolo), sgocciolate

Accessori

12 pirottini per muffin Ø ca. 7 cm

Preparazione

Sciogliere la cioccolata (microonde 450 Watt, 2-3 minuti). Lavorare a crema il burro, aggiungere un po' alla volta le uova e lo zucchero, mescolare. Incorporare il cioccolato leggermente raffreddato, il preparato in polvere per cappuccino e la farina mescolata con il lievito.

Per il ripieno mescolare il formaggio fresco, lo zucchero a velo, l'uovo e la farina.

Distribuire metà del composto al cioccolato nelle formine per muffin, coprirlo con metà delle amarene e poi con il composto di formaggio. Distribuire sulle

formine il resto del composto al cioccolato e le amarene rimaste. Cuocere i muffin.

Decorarli eventualmente con glassa al cioccolato amaro o al latte.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Dolci/Biscotti \ Muffin \ Con frutta

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus

Temperatura: 150 W + 160°C

Livello: 2° dal basso

Tempo di cottura: 25-30 minuti

Modalità di cottura: Thermovent plus

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 150-170°C

Livello: 2° dal basso

Tempo di cottura: 30-40 minuti

Suggerimenti

- Al posto dei muffin si può cuocere anche una torta normale in una tortiera apribile. In questo caso raddoppiare la quantità di frutta e prolungare di ca. 50 minuti il tempo di cottura alla stessa temperatura.
- Al posto delle amarene si possono usare anche le albicocche.

Muffin alle noci

Tempo di preparazione: 85-95 minuti
ca. 12 pezzi

Ingredienti

100 g di uvetta
5 cucchiaini di rum
150 g di burro
150 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
3 uova
150 g di farina
1 cucchiaino di lievito per dolci
125 g di noci, tritate grossolanamente

Accessori

12 stampi per muffin Ø 7-8 cm

Preparazione

Far gonfiare l'uvetta per circa 30 minuti nel rum.

Lavorare a crema il burro e incorporare, un ingrediente alla volta, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e le uova. Aggiungere, mescolando, la farina con il lievito e le noci. Infine incorporare l'uvetta al rum.

Distribuire l'impasto nelle formine per muffin con l'aiuto di due cucchiaini, disporle sulla griglia e dorare i muffin.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Dolci/Biscotti \ Muffin \ Senza frutta

Durata programma: ca. 36 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 150-170°C

Livello: 2° dal basso

Tempo di cottura: 25-35 minuti

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 160-180°C

Livello: 2° dal basso

Tempo di cottura: 25-30 min. + preriscaldamento

Biscotti al burro

Tempo di preparazione: 30-40 minuti
ca. 40 pezzi

Ingredienti impasto

150 g di burro, morbido
140 g di zucchero
1/2 uovo
Scorza grattugiata di 1 limone
180 g di farina

Per spennellare

Uovo restante

Accessori

1 leccarda in vetro

Preparazione

Lavorare a crema il burro con lo zucchero. Sbattere l'uovo e incorporarne la metà al composto. Aggiungere la farina e la scorza di limone.

Spalmare l'impasto su 2/3 della leccarda in vetro. Spennellare con l'uovo restante e infornare.

Tagliare subito a rombi (l'impasto è molto friabile e quindi può rompersi facilmente).

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 170-190°C
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 10-18 min. + Preriscaldamento

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150-170°C
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 20-25 minuti

Panpepato

Tempo di preparazione: 45-55 minuti
ca. 50 pezzi

Ingredienti impasto

250 g di farina
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di lievito per dolci
170 g di burro, morbido
120 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
Scorza grattugiata di 1 arancio
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di zenzero, in polvere

Ingredienti farcia

75 g di confettura di albicocca
75 g di zenzero in vasetto, tritato finemente

Accessori

1 leccarda in vetro

Preparazione

Lavorare la farina, il lievito, il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la scorza d'arancio e lo zenzero fino a ottenere una sorta di granella.

Lavorare la metà del composto fino a ottenere un impasto liscio. Spianare l'impasto su $\frac{2}{3}$ della superficie della leccarda in vetro con un mattarello fino a ottenere una base liscia.

Spennellare la base con la confettura di albicocche. Distribuirvi sopra lo zenzero a dadini, poi cospargervi anche il resto della granella e cuocere.

Tagliare il dolce ancora caldo in rettangoli di 2 x 4 cm.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Thermovent plus
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150–170°C
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 25–30 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 170–190°C
Livello: 2° dal basso
Durata cottura: 15–25 min. + Preriscaldamento

Suggerimento

Senza la confettura di albicocche e lo zenzero si ottengono dei dolcetti in granella.

Amaretti

Tempo di preparazione: 35 minuti
ca. 30-35 pezzi

Ingredienti

100 g di mandorle amare
200 g di mandorle dolci
600 g di zucchero
3-4 albumi (uova di medie dimensioni)
Sale

Accessori

Carta da forno
1 leccarda in vetro

Preparazione

Tritare le mandorle sbucciate con il robot da cucina in due fasi con 150 g di zucchero.

Aggiungere lo zucchero restante, un pizzico di sale e abbastanza albume fino a formare un impasto viscoso.

Distribuire l'impasto in piccole palline su una leccarda in vetro ricoperta di carta forno servendosi di una sacca da pasticciare con punta piatta.

Appiattire le palline dell'impasto con il dorso inumidito di un cucchiaino e farle dorare in forno.

Lasciar raffreddare gli amaretti e quindi staccarli.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Dolci/Biscotti \ Amaretti

Livello: v. display

Durata programma: ca. 24 minuti

Impostazione alternativa

Preriscaldamento: sì

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 200°C

Fase di riscald.: rapido

Livello: 2

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 190°C

Tempo di cottura: 12 minuti

Fase di cottura: 2

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 180°C

Tempo di cottura: 1-7 minuti

Suggerimento

Si possono anche sostituire le mandorle amare con le mandorle dolci e mezza bottiglietta di aroma di mandorle amare.

Bignè di mango e cocco

Tempo di preparazione: 50-60 minuti
ca. 16 pezzi

Ingredienti impasto

250 ml di acqua
50 g di burro
1 presa di sale
170 g di farina
4 uova
1 cucchiaino di lievito per dolci

Ingredienti ripieno

1 mango maturo
150 ml di latte di cocco
5 fogli di gelatina bianca
400 ml di panna
2 bustine di zucchero vanigliato
40 g di zucchero
2 cucchiari di cocco a scaglie, tostato

Accessori

1 leccarda in vetro

Preparazione

Portare ad ebollizione in una pentola acqua, burro e sale. Aggiungere la farina e mescolare fino ad ottenere un impasto liscio. Non appena si stacca bene dal fondo e lascia uno strato bianco, togliere l'impasto dal tegame e metterlo in una fondina. Aggiungere a poco a poco le uova fino a ottenere una pasta di aspetto lucido e setoso che si lascia tirare. Infine incorporare il lievito.

Dall'impasto formare con due cucchiari 16 piccole porzioni da disporre sulla carta forno che riveste la teglia e cuocere.

Al termine della cottura, tagliare a metà in orizzontale i bignè ancora caldi con una forbice. Eliminare eventuali residui di pasta non ben cotta. Far raffreddare i bignè.

Per preparare il ripieno pelare il mango, separare la polpa dal nocciolo, infine tagliarlo a dadini e frullarlo. Ammollare la gelatina seguendo le istruzioni sulla confezione e scioglierla in un po' di latte di cocco riscaldato. Aggiungere il latte di cocco rimasto, aggiungervi il mango frullato e mettere in fresco. Montare la panna con lo zucchero e lo zucchero vanigliato e quando la crema inizia a gelificare, incorporarvi la panna e il cocco a scaglie.

Farcire la metà inferiore dei bignè con la crema al mango, chiudere i bignè con la metà superiore e servire.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Thermovent plus
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150-170°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 25-35 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 170-190°C
Livello: 1° dal basso
Durata cottura: 25-35 min. + Preriscaldamento

Dolcetti al caffè

Tempo di preparazione: 35-45 minuti
ca. 40 pezzi

Ingredienti

2 albumi d'uovo
130 g di zucchero
125 g di mandorle, a fiammifero
125 g di riccioli di cioccolato fondente
1 cucchiaino di caffè espresso o polvere di caffè istantaneo

Accessori

Carta da forno
1 leccarda in vetro

Preparazione

Tostare le mandorle in una padella senza aggiunta di grassi e poi far raffreddare. Mescolare il cioccolato a scaglie e il caffè in polvere.

Montare a neve le chiare d'uovo e aggiungervi lentamente lo zucchero. Aggiungervi il mix di mandorle, cioccolato e caffè.

Con due cucchiaini formare dei piccoli mucchietti sulla leccarda in vetro rivestita di carta forno e cuocere.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Thermovent plus
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 130-140°C
Livello: 1° o 3° dal basso
Tempo di cottura: 20-25 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 130-140°C
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 15-20 min. + preriscaldamento

Dolcetti

Tempo di preparazione: 50-60 minuti
ca. 90 pezzi

Ingredienti impasto

4 tuorli
250 g di zucchero
2 bustine di zucchero vanigliato
4 albumi d'uovo
1 fialetta di aroma al limone
1 presa di sale
250 g di farina
250 g di nocciole, tritate grossolanamente
200 g di uvetta
40 ml di rum
200 g di riccioli di cioccolato fondente

Ingredienti glassa

100 g di glassa al cioccolato fondente

Accessori

1 leccarda in vetro

Preparazione

Far gonfiare l'uvetta per circa 30 minuti nel rum.

Lavorare a crema il tuorlo d'uovo e lo zucchero vanigliato. Incorporarvi le chiare d'uovo montate a neve.

Aggiungere l'aroma al limone, il sale, la farina, le nocciole, l'uvetta al rum e il cioccolato a scaglie. Stendere l'impasto sulla leccarda in vetro e cuocere. Al termine della cottura spennellare il composto con la glassa al cioccolato e tagliarlo in quadrati di 3 x 3 cm.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 150–170°C
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 20–30 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 170–190°C
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 20–30 min. + preriscaldamento

Cuocere

Cornetti alla vaniglia

Tempo di preparazione: 100-120 minuti
ca. 90 pezzi

Ingredienti impasto

280 g di farina
210 g di burro
70 g di zucchero
100 g di mandorle tritate

Per spolverizzare

70 g di zucchero vanigliato

Accessori

1 leccarda in vetro

Preparazione

Lavorare la farina con il burro, le mandorle e lo zucchero fino a ottenere un impasto liscio e lasciarlo raffreddare per ca. 30 minuti.

Prelevare una porzione della pasta, formare un rotolo, tagliarlo a pezzi e formare con ogni pezzo un cornetto.

Disporre sulla leccarda in vetro imburata e cuocere fino a che la pietanza assume un colore giallo chiaro.

Passare i cornetti ancora caldi nello zucchero vanigliato.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Dolci/Biscotti \ Cornetti alla vaniglia

Durata programma: ca. 25 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 140-160°C

Livello: 2° dal basso

Tempo di cottura: 20-30 minuti

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 160-180°C

Livello: 2° dal basso

Tempo di cottura: 15-20 min. + preriscaldamento

Focaccia

Tempo di preparazione: 80-90 minuti

Ingredienti

1 cubetto di lievito (42 g)
200–220 ml di acqua tiepida oppure latticello o 280 g di yogurt naturale
375 g di farina
1/2 cucchiaino di sale
2 cucchiaini di olio

Per spennellare

2-3 cucchiaini di olio

Accessori

1 leccarda in vetro

Preparazione

Stemperare il lievito nell'acqua tiepida, nel latticello o nello yogurt. Aggiungerlo alla farina col sale e l'olio e impastare per 3–4 minuti fino a ottenere una pasta vellutata.

Far riposare l'impasto per ca. 20 minuti. Impastare brevemente e spianare l'impasto per ottenere una focaccia (Ø 30 cm). Disporre la focaccia sulla leccarda unta o sulla teglia rotonda, spennellare di olio e infornare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Pane \ Focaccia \ Preparato/a in casa

Durata programma: ca. 48 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 170–190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 30–35 minuti

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 180–200°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 25–30 min. + preriscaldamento

Suggerimenti

- Variazioni sfiziose: incorporare alla pasta lievitata 50 g di cipolla fritta o 2 cucchiaini di rosmarino o 40 g di olive nere tritate, mescolate con 1 cucchiaino di pinoli o 1 cucchiaino di erbe.
- Inoltre è possibile cospargere la focaccia di semi di sesamo (bianco o nero) e infine cuocerla.
- La focaccia, tagliata a metà in orizzontale, può essere anche farcita. Spalmare ambedue le metà di formaggio fresco. Guarnire la parte inferiore con foglie d'insalata, fette di pomodoro, anelli finissimi di cipolla e fettine di cetriolo e appoggiarvi la parte superiore. Servire con salsa tzatziki (500 g di cetriolo grattugiato, 250 g di yogurt naturale, 250 g di panna acida, 1 spicchio di aglio tagliuzzato, 2 cucchiaini di olio di oliva, sale e pepe).

Treccia al lievito

Tempo di preparazione: 140-150 min.

Per 16 persone

Ingredienti

1 1/2 cubetto di lievito (60 g)

200-250 ml di latte, tiepido

750 g di farina

1 presa di sale

100 g di zucchero

125 g di burro, morbido

2 uova

75 g di uvetta

Scorza grattugiata di 1 limone

Per spennellare

1 tuorlo d'uovo

2 cucchiaini di latte

Per decorare

30 g di zucchero a granella

50 g di mandorle, a fiammifero

Accessori

1 leccarda in vetro

Preparazione

Stemperare il lievito nel latte tiepido, continuando a mescolare. Lavorarlo con la farina, il sale, lo zucchero, il burro morbido e le uova per 3-4 min. fino a ottenere un composto liscio. Infine aggiungere l'uvetta e la scorza di limone.

Coprire l'impasto e farlo lievitare in forno a 35°C, con Calore superiore/inferiore per ca. 20-30 minuti finché raddoppia di volume.

Con l'impasto formare tre rotoli lunghi circa. 40 cm. Con i tre rotoli formare una treccia e disporla sulla teglia imburata.

Mescolare i tuorli d'uovo con il latte, spennellare la treccia e cospargervi sopra lo zucchero a granella e le mandorle.

Con il programma automatico: infornare la treccia e cuocerla.

Senza programma automatico: infornare la treccia e farla lievitare a 35°C con Calore superiore/inferiore, coperta, per altri 15-20 min. Infine cuocere finché risulta dorata.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Torte dolci/salate \ Treccia, impasto al lievito

Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 150-170°C

Livello: 2° dal basso

Tempo di cottura: 35-45 minuti

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 160-180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 30-40 minuti

Suggerimento

Invece del lievito fresco è possibile usare anche 10 g di lievito in polvere. Chiudendo la treccia a cerchio si ottiene una coroncina che può trasformarsi in un tipico dolce pasquale decorandola con delle uova colorate.

Pane allo yogurt e alle noci

Tempo di preparazione: 70-80 min.

Per 15 persone

Ingredienti impasto

350 g di farina

150 g di farina integrale

1 cucchiaino di sale

2 cucchiaini di lievito in polvere

1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

80 g di noci miste, tritate

80 g di semi di girasole

1 cucchiaio di olio

1 cucchiaino di melassa di mele

200 g di yogurt

300 ml di latte

Per decorare

Semi di girasole

Accessori

Carta da forno

Stampo a cassetta lungo 30 cm

Preparazione

Mescolare le farine, il sale, il lievito in polvere, il bicarbonato di sodio, le noci e i semi di girasole.

Mescolare l'olio, lo sciroppo di mele, lo yogurt e il latte, incorporare il tutto alla miscela di farine e versare il composto in uno stampo a cassetta rivestito di carta forno.

Cospargere il composto con semi di girasole e cuocere.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 180–200°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 45–55 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 160–180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 55–65 minuti

Suggerimento

Al posto dello sciroppo di mele è possibile utilizzare anche dello sciroppo chiaro allo zucchero.

Pane bianco in cassetta

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
Per 12 persone

Ingredienti

1000 g di farina
1 cubetto di lievito (42 g)
2 cucchiaini di sale
4 cucchiaini di zucchero
40 g di burro, liquido
600–700 ml di latte, tiepido

Per spennellare

3 cucchiai di latte

Accessori

Stampo a cassetta grande, largo 15 cm

Preparazione

Sciogliere il lievito mescolandolo con un po' di latte. Mescolare la farina, il sale, lo zucchero, il burro, il lievito sciolto e il restante latte fino a ottenere un impasto liscio.

Mettere la pasta nello stampo a cassetta. Con un coltello, incidere la superficie di circa $1\frac{1}{2}$ cm e spennellare di latte.

Far lievitare l'impasto a 50°C con Calore superiore/inferiore per ca. 30 min., finché il volume sarà raddoppiato. Poi cuocere finché risulta dorato.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Pane \ Pane bianco, in cassetta

Durata programma: ca. 60 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 160–180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 40–50 minuti

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 160–180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 35–45 minuti

Ciabatta alle erbe

Tempo di preparazione: 100-110 minuti
Per 20 persone

Ingredienti impasto

125 ml di latte, tiepido
125 ml di acqua, tiepida
1/2 cubetto di lievito (21 g)
475 g di farina
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaio di olio

Ingredienti ripieno

1 cipolla tagliata a dadini
1 spicchio d'aglio tritato
1 cucchiaio di olio
3 cucchiaini di prezzemolo, tritato
3 cucchiaini di aneto tritato
3 cucchiaini di erba cipollina tritata
3 cucchiaini di basilico tritato
1 uovo
1 cucchiaio di crème fraîche
Sale
Pepe

Accessori

1 leccarda in vetro

Preparazione

Mescolare il latte, l'acqua e il lievito sbriciolato. Lavorare la farina, il sale, l'olio e il latte con il lievito fino a ottenere un impasto liscio e morbido. Far lievitare l'impasto a temperatura ambiente per ca. 30 minuti.

Per preparare il ripieno rosolare la cipolla e l'aglio nell'olio. Aggiungervi le erbe, l'uovo, la crème fraîche, il sale e il pepe.

Lavorare brevemente l'impasto, spianarlo su una superficie infarinata e formare un rettangolo (30 x 40 cm). Spenellare il composto con le erbe. Lasciare tutt'intorno un bordo di 2 cm.

Arrotolare il rettangolo sul lato stretto. Disporlo sulla leccarda in vetro imburata e farlo lievitare a temperatura ambiente per ca. 30 minuti, poi cuocerlo.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Pane \ Baguette \ Preparato/a in casa

Durata programma: ca. 48 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 170–190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 25–35 minuti

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 190–210°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 30–40 minuti

Suggerimento

Se non si aggiunge il ripieno alle erbe si ottiene una ciabatta di pane semplice.

Pane alle olive

Tempo di preparazione: 160-175 minuti

Ingredienti

450 g di farina
1/2 cubetto di lievito (21 g) o 1 1/2 bustina (10g) di lievito secco
150 ml di vino bianco
4 uova
50 g di olio d'oliva
100 g di prosciutto crudo, a dadini
100 g di pecorino, grattugiato
1 cucchiaino di maggiorana, le foglioline
1/2-1 cucchiaino di sale
100 g di noci, tritate
100 g di olive nere, tritate grossolanamente

Accessori

Stampo a cassetta lungo 30 cm

Preparazione

Lavorare la farina, il lievito, le uova e l'olio fino a ottenere un impasto liscio e far lievitare a temperatura ambiente per ca. 60 minuti.

Infine mescolare il prosciutto con il formaggio, la maggiorana, il sale e le noci e incorporare il tutto al composto. Aggiungere alla fine le olive a pezzettini.

Versare l'impasto molto morbido in uno stampo a cassetta imburrato (lungo 30 cm), far lievitare a 50°C con Calore superiore/inferiore per ca. 60 minuti. Tagliare il pane per il lungo e cuocerlo.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 170-190°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 65-75 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 150-170°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 65-75 minuti

Pane all'uvetta

Tempo di preparazione: 90–100 minuti

Ingredienti

1 cubetto di lievito (42 g)
150-200 ml di latticello, tiepido
500 g di farina
100 g di zucchero
1 presa di sale
20 g di burro, liquido
125 g di ricotta magra
250 g di uvetta

Per spennellare

Acqua

Accessori

Stampo a cassetta lungo 30 cm

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latticello tiepido continuando a mescolare. Lavorarlo con la farina, lo zucchero, il sale, il burro e la ricotta fino a ottenere un impasto liscio.

Incorporare l'uvetta lavata e sgocciolata accuratamente.

Con programma automatico:
versare l'impasto in uno stampo a cassetta (lungo 30 cm), spennellare la superficie di acqua e infine infornare.
Cuocere finché risulta dorato.

Senza programma automatico:
versare l'impasto in uno stampo a cassetta imburrito (lungo 30 cm), infornare e far lievitare a 50°C con Calore superiore/inferiore per ca. 30 minuti finché il volume è raddoppiato. Spennellare la superficie con acqua e infine cuocere finché risulta dorato.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Pane \ Pane dolce

Durata programma: ca. 75 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 160–180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 40–50 minuti

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 170–190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 40–50 minuti

Baguette allo speck o alle erbe

Tempo di preparazione: 80-110 minuti
ca. 2 pezzi

Ingredienti

1 cubetto di lievito (42 g) o 1 bustina di lievito secco
250 ml di acqua, tiepida
250 g di farina di frumento tipo 405
250 g di farina integrale
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini di sale
1/2 cucchiaino di pepe
3 cucchiai di olio
150 g di speck, tagliato a dadini oppure
1 cucchiaio di prezzemolo, di aneto ed erba cipollina, tritati

Per spennellare

2-3 cucchiai di latte
1 tuorlo d'uovo

Accessori

1 leccarda in vetro

Preparazione

Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida. Lavorarlo energicamente per 3-4 minuti con la farina, la farina integrale, lo zucchero, il sale, il pepe e l'olio fino a ottenere un impasto liscio. Aggiungere lo speck o le erbette.

Far lievitare l'impasto nel vano cottura a 50°C con Calore superiore/inferiore per ca. 40 minuti poi lavorarlo ancora brevemente.

Dall'impasto formare due baguette lunghe ca. 35 cm e disporle su una leccarda in vetro unta.

Sbattere il tuorlo d'uovo con il latte e spennellare le baguette.

Con programma automatico:
infornare subito le baguette e dorarle.

Senza programma automatico:
far lievitare a 50°C con Calore superiore/inferiore per altri 20 minuti circa. Poi cuocere finché risultano dorate.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Pane \ Baguette \ Preparato/a in casa

Durata programma: ca. 48 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 160-180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 20-25 min. + preriscaldamento

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 170-190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 20-25 min. + preriscaldamento

Suggerimento

Con la pasta si possono formare anche 12 panini; incidere la superficie a croce, spennellarla con il tuorlo d'uovo sbattuto e infornare.

Cuocere

Pane bianco

Tempo di preparazione: 80-95 minuti

Ingredienti

$\frac{1}{2}$ cubetto di lievito (21 g)
250 ml di acqua, tiepida
500 g di farina
1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di sale
1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di zucchero
20 g di burro, morbido

Per spennellare

Latte

Accessori

1 leccarda in vetro

Preparazione

Sciogliere il lievito in acqua tiepida. Lavorarlo energicamente per 4-5 minuti con la farina, il sale, lo zucchero e il burro fino a ottenere un impasto liscio.

Formare una palla, avvolgerla nella pellicola trasparente e lasciarla lievitare, coperta, a temperatura ambiente per 15 minuti.

Con programma automatico:
lavorare un poco l'impasto, formare una forma di pane lunga ca. 25 cm e disporla su una teglia unta. Con un coltello incidere la parte superiore del pane più volte praticando dei tagli diagonali profondi 1 cm. Spennellare con il latte e infornare.

Senza programma automatico:
spianare l'impasto per ottenere una focaccia lunga 25 cm, disporla su una teglia e praticare con un coltello degli intagli diagonali profondi 1 cm. Coprire il pane con un panno umido e farlo lievi-

tare per altri 30 minuti. Infine spennellare la parte superiore con il latte e cuocere finché risulta dorato.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Pane \ Pane bianco

Durata programma: ca. 60 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 170–190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 40–50 minuti

Pandolce

Tempo di preparazione: 120 minuti
per 1 pane

Ingredienti

500 g di farina
1 pdc di sale
90 g di burro
100 ml di latte
25 g di lievito fresco
2 uova
3 cucchiaini di succo di zenzero
40 g di zenzero in scatola, tritato finemente
1 cucchiaino di cannella
100 g di zucchero candito

Accessori

Stampo a cassetta da 25 cm

Preparazione

Disporre la farina e il sale in una terrina. Sciogliere il burro in un pentolino. Stemperare il lievito nel latte tiepido, mescolando, e incorporarlo alla farina insieme al burro raffreddato, alle uova e al succo di zenzero. Impastare per 3–4 minuti fino a formare un impasto piatto. Lasciar lievitare in un luogo caldo per un'ora.

Nel frattempo tritare lo zenzero, imburare lo stampo a cassetta e cospargere di zucchero.

Impastare lo zenzero tritato, la cannella e lo zucchero candito nella pasta, lavorare l'impasto, versarlo nello stampo a cassetta e lasciar lievitare per ulteriori 15 minuti.

Cospargere la superficie di zucchero e far dorare in forno.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Pane \ Pandolce

Livello: v. display

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa

Passo Preriscaldare:

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 200°C

Fase di riscald.: rapido

Livello: 1° dal basso

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 190°C

Tempo di cottura: 25 minuti

Fase di cottura: 2

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 170°C

Tempo di cottura: 5–10 minuti

Antipasti e stuzzichini

Prendetelo alla leggera

La gioia dell'attesa è la gioia più intensa. E se si pensa a un menù gustoso risulta senz'altro vero. Un piccolo antipasto delizioso aumenta l'appetito per il piatto principale. Per coloro che invece ritengono essere un peccato mangiare queste prelibatezze leggere solo come antipasto, si possono aumentare le porzioni e servirle senza piatto principale. Noi, in ogni caso, vi auguriamo buon appetito.

Consigli per la preparazione

Le pietanze che vi presentiamo in questo capitolo possono fungere sia da antipasti che da piatti principali. Un antipasto dovrebbe essere in linea con il piatto principale che precede e non dovrebbe saziare troppo. Per questo motivo, in Francia gli antipasti sono chiamati "hors d'oeuvre" - prima dell'opera principale - e nei Paesi anglosassoni "appetizer", stuzzicatori d'appetito.

Di solito si preparano vari antipasti, affinché tutti possano assaggiare qualcosa in base ai propri gusti.

Antipasti e pasti principali di solito si completano. Quindi si consiglia di non preparare antipasti p.es. di carne se il pasto principale è a base di carne oppure un assaggio di zuppa leggera se poi il pasto è una zuppa.

Saccottini di pasta sfoglia "Palermo"

Tempo di preparazione: 45-55 minuti
ca. 10 pezzi

Ingredienti

1 confezione di fogli di pasta sfoglia
(surgelata, 450 g, 10 fogli)

Ingredienti ripieno

250 g di mozzarella
50 g di pomodori secchi sott'olio
1 scatola di tonno (185 g)
10 olive verdi
1 cucchiaino di basilico, tagliuzzato
Sale
Pepe, macinato fresco
1 uovo

Accessori

1 leccarda in vetro

Preparazione

Scongela la pasta sfoglia seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

Far sgocciolare la mozzarella, i pomodori e il tonno. Tagliare tutti gli ingredienti a dadini, comprese le olive, mescolare con il basilico e insaporire di sale e pepe.

Separare i tuorli dalle chiare d'uovo, spennellare i bordi della pasta sfoglia con le chiare d'uovo, distribuirvi sopra la farcia, richiudere e premere bene sui bordi.

Spennellare i saccottini di pasta sfoglia con i tuorli d'uovo sbattuti, disporli sulla leccarda in vetro risciacquata di acqua fredda e cuocere.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 190–210°C

Livello: 2° dal basso

Tempo di cottura: 20–30 min. + preriscaldamento

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 170–190°C

Livello: 2° dal basso

Tempo di cottura: 20–30 minuti

Antipasti e stuzzichini

Paté di trota salmonata

Tempo di preparazione: 150-170 minuti
Per 10 persone

Ingredienti

1 piccola cipolla tagliata a dadini
1 cucchiaino di burro
750 g di filetto di salmone o di trota salmonata, non affumicati, tagliati a dadini
90 g di pane bianco a dadini
1 uovo
Sale
Pepe
Noce moscata
350 ml di panna
1 cucchiaino di aneto tritato

Accessori

Pentola
1 stampo a cassetta in vetro, lunghezza 20 cm
in alternativa una terrina

Preparazione

Rosolare la cipolla nel burro, aggiungere il salmone a dadini e continuare la cottura a fiamma bassa. Far raffreddare, aggiungere il pane bianco, l'uovo, le spezie e la panna. Far rapprendere il composto per ca. 60 minuti.

Frullare finemente il composto a porzioni con un mixer. Infine aggiungere l'aneto. Versare la farcia a base di pesce nello stampo da cake in vetro imburrrato o nella terrina imburrrata. Cercare di riempire tutte le eventuali cavità formatesi nel composto, battendo più volte lo stampo su una base morbida. Coprire lo stampo e cuocere.

Far raffreddare ed eliminare il liquido eventualmente formatosi. Togliere il paté dallo stampo e tagliarlo a fettine. Servire caldo o freddo con pane da toast e salsa di miele e senape o al rafano.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 130–150°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 60–70 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 150–170°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 50–60 minuti

Suggerimento

Il paté può essere preparato anche con salmone o trota salmonata affumicati. Oltre alla trota salmonata, altri tipi di trota conosciuti sono la trota iridea e la trota di fiume.

Peperoni marinati

Tempo di preparazione: 40-50 min.

Per 4 persone

Ingredienti

3 peperoni gialli

3 peperoni rossi

3 peperoni arancioni

Ingredienti marinatura

6 cucchiai di olio d'oliva

4 cucchiai di vino bianco

4 cucchiai di aceto di vino bianco

1 spicchio d'aglio, schiacciato

Sale

Pepe

3 cucchiaini di mix di erbe

Accessori

1 leccarda in vetro

Preparazione

Per preparare la marinatura mescolare tutti gli ingredienti.

Tagliare a metà i peperoni, poi in quattro parti ed eliminare i semi. Disporli con la superficie tagliata in una leccarda in vetro e infornare.

Grigliare i peperoni finché sulla pelle si scorgono delle bollicine e il peperone diventa di colore marrone scuro in alcuni punti.

Estrarre la leccarda dal vano cottura, coprire i peperoni con un canovaccio inumidito con acqua fredda e far riposare per ca. 10 minuti, poi eliminare la pelle.

Irrorare i peperoni con la marinatura e farli rapprendere per alcune ore. Servirli con pane baguette.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Grill

Temperatura: livello 3

Livello: 3° dal basso

Tempo di cottura: 6-8 min. + 5 min. di preriscaldamento

Suggerimento

La marinatura può essere preparata anche con zucchine e champignon a fette. Scottare le zucchine e i funghi oppure cuocerli brevemente nel forno a vapore. La verdura deve comunque risultare "croccante".

Antipasti e stuzzichini

Cuori di carciofo dorati

Tempo di preparazione 20-25 minuti
Per 3 persone

Ingredienti

8–10 cuori di carciofo, sott'olio
200 ml di panna
100 g di formaggio fresco alle erbe
100 g di formaggio Gouda grattugiato
75 g di prosciutto a cubetti
Noce moscata
Pepe

Accessori

Pentola
Pirofila piatta

Preparazione

Riscaldare la panna, il formaggio fresco e la metà del formaggio Gouda. Lavorare il tutto e insaporire di pepe e noce moscata. Aggiungervi il prosciutto a dadini.

Disporre i cuori di carciofo sgocciolati in uno stampo liscio, irrorare con la salsa al formaggio e cospargere con il formaggio rimasto. Cuocere finché risulta dorato.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Grill
Temperatura: livello 3
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 8–10 min. + 5 min. di preriscaldamento

Un chiaro esempio di buon gusto

Una minestra leggera è l'inizio ideale di un menù raffinato, ma può essere anche un piatto principale, ben bilanciato dal punto di vista calorico. Patate, verdura, pesce e via dicendo, tutto quello che arricchisce le nostre pietanze solide può accoppiarsi in modo meraviglioso a un brodo e sotto forma di minestra, dotata di condimenti sapienti e all'occorrenza cremosamente amalgamata, può sfoggiare tutta la sua varietà. Inoltre gli psicologi sostengono che le minestre possono persino sollevare l'umore: rendono felici e calmano i nervi tesi.

Suggerimenti e informazioni

Una variante saporita e con poche calorie per preparare delle zuppe alle verdure è frullare gli ingredienti. Cuocere tutti gli ingredienti come descritto nella ricetta e poi frullarli. Si ottiene così una zuppa vellutata anche senza aggiunta di farina, grassi o altri addensanti.

Le zuppe che si legano con il tuorlo d'uovo non possono più essere cotte dopo aver aggiunto il tuorlo mescolato a un po' di liquido bollente, altrimenti si formano dei grumi.

Per legare le zuppe è possibile preparare un antico e comprovato composto: lavorare 40 g di burro con 40 g di farina. Versare la massa in una fondina con 1000 ml di liquido freddo e cuocere. La farina della massa non si incolla nel liquido freddo, ma inizia subito a cuocere e al termine della cottura si può mescolare al liquido fino a ottenere una zuppa dalla consistenza uniforme.

Minestre e stufati

Per legare le zuppe con l'amido o il riso si consiglia di continuare a mescolare durante la cottura affinché il legante non si depositi sul fondo del recipiente.

L'aggiunta di erbe fresche al termine della cottura conferisce alle zuppe un aroma particolarmente saporito e accresce il contenuto di vitamine.

Si può ridurre il tempo di cottura aggiungendo del liquido caldo (non adatto a sostanze leganti composte da grassi e farina).

Cuocere minestre o piatti unici sempre col coperchio, a parte alcune eccezioni. In questo modo si riduce al minimo la perdita di umidità.

Durante la cottura mescolare le zuppe o i piatti unici per compensare le differenze di temperatura tra i diversi ingredienti.

Quando si preparano le pietanze con il programma automatico, tenerne conto già durante la preparazione. In generale all'inizio occorre mescolare tutti gli ingredienti nel recipiente di cottura. Nelle rispettive ricette si indicano eventuali scostamenti (p.es. dovuti all'aggiunta di uova o panna).

Quando si cuoce con i programmi automatici, immettere solo il peso delle pietanze. Non considerare il peso delle stoviglie. I tempi necessari per la cottura con i programmi automatici differiscono in parte dai tempi di cottura con immissione manuale di potenza e durata.

Sistemare il contenitore in cui si prepara la minestra o il piatto unico, sulla leccarda in vetro al livello 1 dal basso.

Zuppa di gamberetti e curry

Tempo di preparazione: 40-50 min.

Per 2 persone

Ingredienti

1 cucchiaino di olio
1 spicchio d'aglio tritato
250 g di gamberetti, sgusciati
2 cucchiaini di curry
1/2 cucchiaino di coriandolo, in polvere
4 cucchiaini di succo di limone
50 g di crema al cocco non zuccherato
oppure 100 ml di latte di cocco
400 ml di fondo di pesce
Sale
Pepe
Peperoncino
Ev. 1 cucchiaino di peperoncino a dadini

Preparazione

Versare l'olio, l'aglio e i gamberetti in una fondina e rosolare con il coperchio a 850 Watt per ca. 8 minuti.

Aggiungere il curry, il coriandolo, il succo di limone, la crema o il latte di cocco, il fondo di cottura e le spezie. Cuocere con il coperchio a 850 Watt per ca. 5 minuti e poi a 450 Watt per ca. 10 minuti.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 850 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 8 minuti

Fase di cottura: 2

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 850 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 5 minuti

Fase di cottura 3:

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 450 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 10 minuti

Minestre e stufati

Risotto al pollo

Tempo di preparazione: 40-50 min.

Per 4 persone

Ingredienti

600 g di filetto di pollo o di tacchino
100 g di carote
100 g di porri
100 g di funghi champignon
20 g di burro
1 cucchiaino di curry in polvere
1 bustina di zafferano
Sale
Pepe
150 g di riso per risotto (Vialone oppure Arborio)
600 ml brodo di pollo
50 g di mandorle a scaglie

Preparazione

Tagliare il filetto a strisce e le carote, i porri e i funghi a fettine e versare il tutto in una fondina.

Aggiungere il burro, le spezie, il riso e il liquido e cuocere col coperchio a 850 Watt per ca. 10 minuti e poi a 450 Watt per ca. 15 minuti. Servire cospargendo la superficie di mandorle.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Cottura con microonde \ Stufato \ 1600 g

Durata programma: ca. 30 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 850 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 10 minuti

Fase di cottura: 2

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 450 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 15 minuti

Zuppa alla zucca

Tempo di preparazione: 50-60 minuti
Per 6 persone

Ingredienti

1 cipolla, tagliata a dadini
1 cucchiaino di olio
500 g di polpa di zucca, a dadini
125 ml di latte
375 ml di brodo vegetale o di pollo
Sale
Pepe, bianco
1 cucchiaino di zucchero
10 g di burro
1 cucchiaino di crème fraîche
6 cucchiaini di panna
1 cucchiaino di semi di zucca, tritati grossolanamente

Preparazione

Mettere le cipolle e l'olio in una fondina e far rosolare con il coperchio per circa 4 minuti a 850 Watt.

Aggiungere la polpa di zucca, il latte, il brodo e le spezie. Iniziare a cuocere con il coperchio a 850 Watt per ca. 6 minuti, poi cuocere a 450 Watt per altri 12 minuti ca.

Frullare il tutto e aggiungere la crème fraîche e il burro.

Distribuire la minestra su 6 piatti. Su ogni porzione versare 1 cucchiaino di panna e i semi di zucca tritati.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Cottura con microonde \ Zuppa \ 1100 g

Durata programma: ca. 22 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 850 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 4 minuti

Fase di cottura: 2

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 850 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 6 minuti

Fase di cottura 3:

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 450 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 12 minuti

Minestre e stufati

Zuppa di crema al mais

Tempo di preparazione: 35-45 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

1 barattolo di mais (ca. 280 g)
1 cipolla, tagliata a dadini
20 g di burro
20 g di farina
500 ml di brodo vegetale
1 peperoncino
Peperoncino in polvere
Sale
Pepe
Zucchero
100 ml di panna
100 g di pancetta a cubetti

Preparazione

Sgocciolare il mais. Versare 3/4 della quantità di mais in una fondina. Aggiungere le cipolle, il brodo, il peperoncino e le spezie. Lavorare il burro con la farina e aggiungere il tutto al composto. Cuocere con il coperchio a 850 Watt per ca. 5 minuti e poi a 450 Watt per ca. 8 minuti.

Frullare la zuppa e aggiungervi la panna.

Incorporare alla minestra il mais rimasto.

Sistemare su un piatto la carta da cucina. Distribuirvi sopra la pancetta tagliata a dadini e rosolare senza coperchio a 850 Watt per ca. 3 minuti.

Riscaldare di nuovo la minestra, aggiungerci la pancetta e servire.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1:
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 850 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 5 minuti

Fase di cottura: 2
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 450 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 8 minuti

Fase di cottura 3:
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 850 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 3 minuti

Minestrone

Tempo di preparazione: 50-60 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

1000 ml di brodo di carne o verdura
50 g di speck, a dadini
1 cipolla, tagliata a dadini
100 g di fagiolini verdi (surgelati)
100 g di piselli (surgelati)
100 g di sedano a julienne (surgelati)
100 g di carote a fettine (surgelati)
150 g di patate, a dadini, o 50 g di pasta delicata
2 cucchiaini di mix di erbe (origano, timo, prezzemolo)
1-2 pomodori
100 g di parmigiano grattugiato
Eventualmente sale

Preparazione

Unire in una fondina il brodo, lo speck, le cipolle, i fagiolini, i piselli, il sedano, le carote, le patate e le erbe e iniziare a cuocere con il coperchio a 850 Watt per ca. 10 minuti e poi cuocere a 450 Watt per altri 15 minuti. Di tanto in tanto mescolare.

Pelare i pomodori, tagliarli a dadini e aggiungerli alla minestra.

Cospargere la minestra di parmigiano oppure servirlo a parte.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Cottura con microonde \ Zuppa \ 1800 g

Durata programma: ca. 32 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 850 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 10 minuti

Fase di cottura: 2

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 450 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 15 minuti

Minestre e stufati

Cavolo rosso

Tempo di preparazione: 60-70 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

1 cipolla, tagliata a dadini
20 g di burro
200 g di carne di manzo, a piccoli dadini
250 ml di brodo di manzo
200 g di patate, a dadini
250 g di cavolo bianco, a fettine
200 g di bietole rosse, grattugiate
75 g di porri, tagliati finemente
1-2 cucchiaini di aceto di vino rosso
Sale
150 g di crème fraîche
1 cucchiaino di prezzemolo, tritato

Preparazione

Mettere le cipolle, il burro, la carne e il brodo in una fondina e stufare con il coperchio per circa 5 minuti a 850 Watt.

Aggiungervi le patate, il cavolfiore, la bietola rossa, i porri, l'aceto di vino rosso e il sale. Cuocere a 850 Watt per ca. 5 minuti e poi a 450 Watt per ca. 20 minuti.

Aggiungervi la crème fraîche, servire cosperso di prezzemolo.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Cottura con microonde \ Stufato \ 1200 g

Durata programma: ca. 23 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 850 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 5 minuti

Fase di cottura: 2

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 850 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 5 minuti

Fase di cottura 3:

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 450 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 20 minuti

Zuppa di pomodori con panna al basilico

Tempo di preparazione: 35-40 minuti

Per 6 persone

Ingredienti

200 g di carote, pelate e tagliate in quattro parti

1 cipolla, tagliata a dadini

10 g di burro

1 barattolo di pomodori (850 g)

Sale

Pepe

250 ml di brodo vegetale

1/2 cucchiaino di zucchero

4 cucchiaini di basilico tritato

100 ml di panna

Preparazione

Mettere le carote, le cipolle e il burro in una fondina e far rosolare con il coperchio per circa 8 minuti a 850 Watt.

Aggiungere i pomodori compresi il liquido, il sale, il pepe, il brodo e lo zucchero e cuocere con il coperchio a 450 Watt per ca. 6 minuti. Frullare la minestra e qualora fosse troppo densa, aggiungervi ancora un po' di acqua o di brodo.

Frullare il basilico nella panna e montare la panna per metà. Sistemare la minestra nei piatti o nelle ciotole. Aggiungere a ogni porzione il mix di panna e basilico. Servire con foglioline di basilico come decorazione.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Cottura con microonde \ Zuppa \ 1700 g

Durata programma: ca. 31 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 850 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 8 minuti

Fase di cottura: 2

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 450 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 6 minuti

Minestre e stufati

Zuppa viennese di verdure

Tempo di preparazione: 40-50 min.

Per 4 persone

Ingredienti

30 g di burro
1 cipolla, tagliata a dadini
100 g di porri ad anelli
200 g di patate, a fettine
250 g di verdure miste o rispettivamente 80 g di cavolfiore, carote, broccoli
750 ml di brodo di manzo
Sale
Pepe
Noce moscata
250 ml di panna
1 cucchiaino di basilico tritato
1 cucchiaino di prezzemolo tritato

Preparazione

Mettere in una fondina il burro, le cipolle, le patate, le verdure, il brodo e le spezie, disporre la fondina sulla leccarda in vetro e cuocere dapprima con il coperchio a 850 Watt per ca. 10 minuti e poi a 450 Watt per ca. 15 minuti.

Al termine della cottura togliere un po' di verdure. Frullare la verdura rimasta compreso il liquido e aggiungere la panna e le erbe.

Aggiungere di nuovo alla zuppa le verdure precedentemente tolte.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Cottura con microonde \ Zuppa \ 1600 g

Durata programma: ca. 29 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 850 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 10 minuti

Fase di cottura: 2

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 450 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 15 minuti

Appuntamenti gustosi

Quasi nessun altro piatto si presta a così tante varianti come lo sformato. Per quanto riguarda gli ingredienti, ci si può sbizzarrire nel vero senso della parola e combinare tra loro i prodotti di stagione e le scorte casalinghe. Lo sformato si presta anche come eccellente contorno e fa la gioia di tutti i commensali. E se ne avanza un po', anche scaldato il giorno dopo il suo gusto rimane ottimo.

Consigli per la preparazione

Cuocere gli sformati in generale senza coperchio affinché la superficie risulti dorata e croccante.

Tagliare gli ingredienti, p.es. le verdure, in parti grandi uguali.

Al termine della cottura lasciare riposare le pietanze per ca. 5 minuti per la compensazione della temperatura.

Se si utilizzano forni con programmi automatici immettere solo il peso delle pietanze. Non considerare il peso delle stoviglie.

I tempi di cottura necessari per la cottura si distinguono in parte dai tempi di cottura con immissione manuale della potenza e della durata.

Sformati

Moussaka di melanzane

Tempo di preparazione: 100-110 minuti
Per 6 persone

Ingredienti

1250 g di melanzane
50 ml di olio d'oliva
1 cipolla, tagliata a dadini
30 g di burro
750 g di carne macinata
125 ml di vino bianco
1 scatola di pelati (peso sgocciolato 480 g)
2 cucchiai di prezzemolo, tritato
Sale
Pepe
3 cucchiai di pangrattato
2 albumi d'uovo
500 ml di besciamella
2 tuorli d'uovo

Per gratinare

100 g di formaggio Gouda grattugiato

Accessori

Pirofila 20 x 30 cm

Preparazione

Tagliare le melanzane a fette spesse ca. 1 cm, cospargerle di sale e lasciarle riposare per ca. 20 minuti.

Rosolare la cipolla nel burro, aggiungere la carne macinata e continuare a rosolare mescolando. Incorporarvi i pomodori spezzettati, il prezzemolo e il vino. Insaporire di sale e pepe e cuocere per ca. 15 minuti. Aggiungere il pangrattato e gli albumi.

Sciacquare brevemente le melanzane sotto l'acqua, asciugarle e friggerle in olio d'oliva.

Disporre in uno stampo per sformati la metà delle melanzane. Aggiungere anche il mix di pomodori e carne. Ricoprire con le melanzane rimaste. Mescolare i tuorli d'uovo e 2/3 del formaggio con la besciamella. Distribuire la salsa sulle melanzane, cospargere con il formaggio rimasto e cuocere senza coperchio.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 170–190°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 45–55 min. + preriscaldamento

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Cuocere+Dorare
Temperatura: 170–190°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 50–60 min. + preriscaldamento

Paté di pollo e funghi

Tempo di preparazione: 65 minuti

Per 4-6 persone

Ingredienti

1 scalogno
2 spicchi d'aglio
1 piccolo porro
200 g di funghi champignon
150 g di funghi geloni
2 filetti di petto di pollo
4 cosciotti di pollo (senza pelle e ossa)
8 fette di speck, stagionato
1 cucchiaio di olio
1 1/2 cucchiaino di senape in grani
1 1/2 cucchiaino di timo, essiccato
150 ml di vino bianco
50 g di burro
60 g di farina
250 ml di panna
500 ml di brodo di gallina
2 tuorli d'uovo
250 g di pasta sfoglia
Sale
Pepe

Accessori

Padella
Stampo alto rotondo Ø ca. 26 cm
(adatto alle microonde)

Preparazione

Pulire gli scalogni e gli spicchi d'aglio e tritarli finemente. Tagliare il porro ad anelli. Lavare i funghi champignon e i funghi geloni e tagliarli a dadini di ca. 1 cm. Sciacquare i filetti e i cosciotti di pollo sotto acqua corrente, asciugarli e tagliarli a dadini di ca. 1 cm. Tagliare lo speck a listarelle e tritare finemente il prezzemolo.

Rosolare gli scalogni in una padella con un po' d'olio, aggiungervi porro e speck e continuare a rosolare il tutto finché lo speck si dora. Aggiungere i funghi e continuare a cuocere. Versare il tutto in una fondina, aggiungervi le erbe e la senape, insaporire di sale e pepe e mettere da parte.

Versare il vino bianco in un pentolino e farlo consumare a fiamma bassa. Aggiungere il burro e fonderlo. Aggiungere la farina finché si ottiene un composto liscio, incorporarvi panna e brodo e continuare a mescolare fino a ottenere una salsa densa. Versare la salsa in una fondina.

Tagliare la pasta sfoglia in modo che copra lo stampo. Preriscaldare il vano cottura.

Mescolare il mix di scalogni e funghi e la salsa e insaporire. Aggiungervi il pollo a dadini e versare il tutto nello stampo.

Spennellare il bordo dello stampo con il tuorlo d'uovo e appoggiarvi sopra la pasta sfoglia. Tagliare la pasta sfoglia in eccesso e praticare dei piccoli intagli a forma di croce sulla copertura affinché durante la cottura il vapore possa fuoriuscire. Spennellare con il tuorlo d'uovo e infornare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Sformati e gratin \ Paté di pollo

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 200°C

Fase di cottura: 2

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus

Potenza/Temperatura: 300 W + 200°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 25 minuti

Gratin di indivia

Tempo di preparazione: 50-60 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

8 ceppi di indivia
8 fette di prosciutto cotto (spesse 3-4 mm)
50 g di burro
5 g di noce moscata
5 g di zucchero
Sale
Pepe

Ingredienti salsa al formaggio

750 ml di latte scremato
250 g di formaggio grattugiato
30 g di burro
40 g di farina
1 tuorlo d'uovo
1 spruzzata di succo di limone
Sale
Pepe

Accessori

Padella
Pirofila
Pentola

Preparazione

Tagliare ca. 5 mm del lato inferiore dell'indivia ed eliminare la parte dura e amara.

Sciogliere il burro in padella, far dorare i ceppi di indivia, quindi abbassare la temperatura e far cuocere altri 25 minuti al vapore a bassa temperatura. Aggiustare di zucchero, sale e pepe.

Avvolgere uno a uno i ceppi di indivia in una fetta di prosciutto cotto e disporli uno accanto all'altro nella pirofila.

Per la salsa al formaggio, sciogliere il burro nel pentolino, incorporare la farina mescolando e far dorare leggermente. Aggiungere quindi il latte mescolando energicamente, far cuocere e incorporare metà del formaggio, il tuorlo, la noce moscata, il sale, il pepe e il succo di limone.

Versare la salsa al formaggio sui ceppi di indivia, cospargere del restante formaggio e far dorare in forno.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Sformati e gratin \ gratin di indivia

Livello: v. display

Durata programma: ca. 40 minuti

Impostazione alternativa

Preriscaldamento: sì

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 200°C

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 180°C

Tempo di cottura: 25-40 minuti

Sformati

Lasagne al salmone

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

400 g di salmone affumicato, a fette
12 fogli di lasagne non cotte
2 cipolle, tagliate a dadini
20 g di burro
2 cucchiaini di farina
600 ml di latte
300 ml di panna
Sale
Pepe
2 cucchiaini di aneto tritato
3 cucchiaini di succo di limone
2 cavoli rapa a striscioline
100 g di formaggio Gouda grattugiato

Accessori

Pentola
Pirofila

Preparazione

Stufare la cipolla nel burro. Aggiungere la farina e mescolare. Continuando a mescolare, incorporare il latte e la panna. Insaporire di sale, pepe e succo di limone. Cuocere la salsa per ca. 10 minuti a fiamma bassa e aggiungere l'aneto.

Pulire il cavolo rapa e tagliarlo a striscioline. Irroriare di acqua bollente e sgocciolare.

Distribuire un po' della salsa sul fondo di una pirofila, disporvi quattro lasagne e poi le fettine di cavolo e le fette di salmone. Distribuire nuovamente la salsa, poi le lasagne, il cavolo e il salmone e così via e terminare con la pasta. Copergere con il formaggio e infornare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Sformati e gratin \ Lasagne \ altezza ...

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Microonde + Thermomoment plus

Potenza/Temperatura: 300 W + 160°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 35-45 minuti

Modalità di cottura: Cuocere+Dorare

Temperatura: 150–170°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 45-55 minuti

Pasta al forno

Tempo di preparazione: 80-90 minuti
Per 6 persone

Ingredienti

300 g di pasta (maccheroni)
30 g di burro
3 cipolle tagliate a dadini
2 peperoni rossi a cubetti
200 g carote a rondelle
600 g di pomodori tagliati a cubetti
200 ml di brodo vegetale
300 g di crème fraîche
150 ml di latte
Sale all'aglio
Pepe
200 g di prosciutto, crudo o cotto, a dadini
200 g di formaggio di pecora alle erbet-
te, a dadini

Per gratinare

150 g di formaggio Gouda, grattugiato

Accessori

Pentola
Pirofila

Preparazione

Cuocere al dente la pasta in acqua sa-
lata e scolarla.

Imbiondire la cipolla nel burro, aggiun-
gere i peperoni e le carote, stufare bre-
vemente e irrorare di brodo.

Stemperare la crème fraîche nel latte
aggiungendo sale e pepe, versare sulla
verdura e portare brevemente ad ebulli-
zione il tutto.

Sistemare la pasta, i pomodori, il pro-
sciutto e i cubetti di formaggio in una
pirofila, versarvi la salsa alle verdure,
spolverare di formaggio e dorare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automa-
tici

Programma: Sformati e gratin \ Pasta al
forno \ altezza ...

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Microonde + Ther-
movent plus

Potenza/Temperatura: 300 W + 180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 35-45 minuti

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 170-190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 40-50 minuti

Modalità di cottura: Cuocere+Dorare

Temperatura: 170-190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 45-55 minuti

Sformati

Moussakà di zucchine

Tempo di preparazione: 70-80 min.

Per 4-6 persone

Ingredienti

2 1/2 cucchiaini di olio di oliva
5 zucchine grandi
1 cipolla grande
2 peperoni
1 spicchio d'aglio
1 barattolo di pomodori interi (400 g)
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
35 g di menta tritata
Sale
Pepe
150 g di formaggio svizzero, a fettine (p.es. gruviera)
3 cucchiaini colmi di farina
500 g di yogurt naturale
2 uova
180 g di formaggio, grattugiato

Accessori

Padella
Pirofila

Preparazione

Mondare le cipolle e l'aglio. Tagliare le cipolle a metà e poi a fettine. Tritare finemente l'aglio. Tagliare le zucchine a fettine per il lungo. Eliminare i semi dai peperoni e tagliare questi ultimi a listarelle.

In una padella riscaldare l'olio, rosolare le zucchine a fettine e mettere da parte.

Rosolare poi la cipolla, l'aglio e i peperoni a listarelle nella stessa padella per 4 minuti, aggiungere i pomodori, il concentrato di pomodoro e la menta. Insaporire di sale e pepe.

Imburrare uno stampo per sformati, rivestire la base con metà zucchine, versarvi sopra metà della salsa al pomodoro, disporvi il formaggio a fette, versare di nuovo la salsa di pomodoro e infine distribuirvi sopra le restanti zucchine a fette in modo uniforme.

Mescolare la farina, lo yogurt e il formaggio grattugiato, distribuire il tutto sulla moussakà e infornare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Sformati e gratin \ Moussakà di verdure

Durata programma: ca. 30 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Microonde + Grill ventilato

Potenza/Temperatura: 300 W + 180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 30 minuti

Suggerimento

Le zucchine possono essere sostituite anche da melanzane, zucca oppure patate dolci.

Né carne né pesce e purtuttavia gustoso

Riuscire a preparare un piatto ricco senza aggiunta di pesce o carne rappresenta per ogni cuoco una grande sfida. Tuttavia con un po' di creatività e di fantasia è possibile servire un pasto ricco, saporito e che sazia in modo semplice. Ingredienti considerati sempre meno importanti assurgono a veri protagonisti della tavola. Erbe, semi e verdure preparati in modo raffinato conferiscono alle pietanze un sapore unico.

Consigli per la preparazione

In questo capitolo la scelta delle verdure è sufficiente per preparare da uno spuntino a un pasto completo.

Un pasto completo si compone di proteine, grassi, carboidrati e vitamine e sostanze minerali. Le proteine rappresentano il carburante per il corpo. Il fabbisogno si copre con alimenti quali latte, formaggio, ricotta e legumi.

I piatti a base di verdure non sono una scoperta della società moderna. Già nell'antica Grecia i filosofi parlavano di alimentazione priva di carne. Nel 1811 a Londra fu fondata la "Società vegetariana" e da allora si definisce vegetariano colui il quale rinuncia nella propria alimentazione a prodotti quali carne e pesce.

Piatti vegetariani

Sformato di broccoli e funghi

Tempo di preparazione: 75-85 minuti
Per 3 persone

Ingredienti

300 g di broccoli (freschi o surgelati)
300 g di champignon (freschi o surgelati)
400 g di patate (pesate pelate, tagliate a dadini)
125 g di crème fraîche
100 ml di panna
1 cucchiaino di amido
1 cucchiaino di sale
1/2 cucchiaino di pepe, nero
150 g di formaggio Gouda, grattugiato

Accessori

Pirofila

Preparazione

Versare i broccoli mondati, tagliuzzati (o eventualmente scongelati) in uno stampo per sformati. Aggiungere i funghi, mondati, tagliati a fettine (o eventualmente scongelati) e le patate.

Mescolare la crème fraîche con la panna, l'amido, il sale e il pepe e 1/3 della quantità di formaggio.

Aggiungere tutti gli ingredienti al mix di verdure e patate e mescolare. Cospargervi sopra il formaggio rimasto e cuocere senza coperchio finché lo sformato si dora.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 170–190°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 55-65 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus
Potenza/Temperatura: 300 W + 180°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 40-50 minuti

Lasagne agli champignon

Tempo di preparazione: 80-90 minuti
Per 6 persone

Ingredienti

15 fogli di lasagne non precotti
400 g di gorgonzola, a dadini
1500 g di funghi champignon a fettine
3 cucchiaini di prezzemolo, tritato
150 g di parmigiano oppure 250 g di Gouda, grattugiato

Ingredienti per la besciamella

90 g di burro
90 g di farina
1400 ml di latte
Sale
Pepe
Noce moscata

Accessori

Pentola
Pirofila

Preparazione

Riscaldare il burro e aggiungere la farina mescolando. Continuando a mescolare aggiungere il latte. Cuocere la salsa per ca. 5 minuti a fiamma bassa e insaporire di sale, pepe e noce moscata. Aggiungere il gorgonzola, mescolare e infine incorporarvi i funghi e il prezzemolo.

Versare 1/4 della besciamella nello stampo. Disporvi sopra 5 fogli di lasagne, cospargervi 1/3 del formaggio. Versare di nuovo 1/4 della salsa, poi altri 5 fogli di lasagne, ancora 1/3 del formaggio a strati. Infine disporre ancora a strati 1/4 della besciamella e gli ultimi fogli di lasagne.

Distribuirvi sopra la besciamella rimasta, il restante formaggio e cuocere senza coperchio.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Sformati e gratin \ Lasagne \ altezza ...

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus

Potenza/Temperatura: 300 W + 180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 30-40 minuti

Modalità di cottura: Cuocere+Dorare

Temperatura: 170-190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 45-55 minuti

Suggerimento

I funghi champignon sono noti dal XVII secolo. Si distinguono tre tipi di champignon: bianchi dal sapore delicato, marroni o rosa dal sapore più intenso e funghi champignon giganti. Lavare i funghi sotto acqua corrente. Non immergerli mai nell'acqua.

Piatti vegetariani

Canederli al formaggio

Tempo di preparazione: 50-60 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

300 g di pane bianco
200 ml di latte, tiepido
1 cipolla, tagliata a dadini
10 g di burro
150 g di formaggio Gouda, grattugiato grossolanamente
150 g di formaggio Tilsit, grattugiato grossolanamente
3 cucchiaini di prezzemolo, tritato
25 g di farina
3 uova
Sale
Pepe

Accessori

Padella

Preparazione

Tagliare il pane bianco a dadini, versarvi sopra del latte e lasciare riposare il tutto per ca. 30 minuti. Stufare le cipolle nel burro, finché risulteranno dorate.

Risolare la cipolla nel burro. Aggiungere la cipolla, il formaggio, il prezzemolo, la farina, le uova e le spezie al pane bianco e mescolare.

Dal composto formare 8-10 canederli. Disporli poi in una fondina. Coprirli (eventualmente con pellicola adatta alle microonde), cuocerli per ca. 6 minuti a 600 Watt e poi per altri 5 minuti a 450 Watt.

Irrorare eventualmente i canederli di burro fuso. Servire con un'insalata di pomodori o della salsa di pomodoro.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1:
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 600 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 6 minuti

Fase di cottura: 2
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 450 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 5 minuti

Lasagne agli spinaci con formaggio pecorino

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
Per 3-4 persone

Ingredienti

450 g di spinaci in foglie surgelati
9 fogli di lasagne non precotti
150 g di formaggio pecorino
375 ml di panna
200 g di panna acida
3 uova
200 g di Gouda, grattugiato
1 cucchiaino di sale
1/2 cucchiaino di pepe
1/2 cucchiaino di paprica dolce
Ev. aglio in polvere
3 pomodori a fette
25 g di formaggio Gouda, grattugiato

Accessori

Pirofila

Preparazione

Scongela gli spinaci in foglia e farli sgocciolare. Tagliare il formaggio pecorino a dadini. Mescolare la panna, la panna acida e le uova, insaporire di sale, pepe e paprica ed eventualmente aglio.

Versare 1/4 del composto di panna e uova sul fondo di uno stampo, disporvi sopra 3 fogli di lasagne, la metà degli spinaci e rispettivamente un terzo di formaggio pecorino e Gouda e poi di nuovo un quarto del composto di panna e uova. Disporre a strati nuovamente 3 fogli di lasagne, gli spinaci rimasti, ancora un terzo del formaggio e il composto di panna e uova. Ricoprire con i

fogli rimasti. Completare con il composto di panna e uova e il formaggio rimasti. Cuocere senza coperchio.

Dopo ca. 30 minuti di cottura disporvi sopra il pomodoro a fette, cospargere di formaggio e dorare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Sformati e gratin \ Lasagne \ altezza ...

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus

Potenza/Temperatura: 150 W + 180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 35-45 minuti

Modalità di cottura: Cuocere+Dorare

Temperatura: 160–180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 65-75 minuti

Piatti vegetariani

Lasagne alle verdure

Tempo di preparazione: 120-130 min.
Per 6 persone

Ingredienti

2-3 peperoni rossi
2-3 peperoni gialli
1 zucchina
250 g di ricotta o formaggio fresco
100 g di crème fraîche
35 g di burro
35 g di farina
500 ml di latte
3 cucchiaini di basilico tritato
50 ml di olio
25 g di pinoli
Sale
Pepe
Noce moscata
12 fogli di lasagne

Accessori

1 leccarda in vetro
Pentola
Pirofila

Preparazione

Mondare i peperoni e tagliarli in quattro pezzi. Disporre i peperoni con la pelle rivolta verso l'alto su una leccarda in vetro e grigliare sotto il grill preriscaldato (livello 3, 3° livello dal basso) per 6-8 minuti, finché sulla pelle si formano delle bollicine e diventa di colore marrone scuro. Prelevare la leccarda in vetro e coprire con un canovaccio umido. Far riposare per ca. 10 minuti ed eliminare la pelle dei peperoni.

Tagliare la zucchina a rondelle.

Lavorare col frullatore il basilico, l'olio, i pinoli e il sale fino a ottenere una salsa. Incorporarvi la ricotta e la crème fraîche.

Riscaldare il burro, poi, continuando a mescolare, la farina e il latte. Far sobbollire e insaporire di sale, pepe e noce moscata.

Versare un po' della salsa in una pirofila, disporvi le lasagne e distribuirvi un po' del composto di ricotta e metà della verdura. Distribuirvi metà della salsa. Adagiare altre lasagne, ricotta al basilico, verdure e salsa. Coprire il tutto con le ultime fette di lasagne, spalmarle con il composto di ricotta e infornare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Sformati e gratin \ Lasagne \ altezza ...

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus

Potenza/Temperatura: 300 W + 180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 35-45 minuti

Suggerimento

I pinoli vengono venduti di solito in piccole confezioni. Sono relativamente cari a causa della lavorazione. Si raccolgono le pigne e solo dopo 7-9 mesi è possibile estrarre i semi maturi.

Tutti a tavola!

Tante gustose pietanze, vero toccasana per il palato e la linea. Buono a sapersi quindi che i piatti di pesce sono un'eccezione alla regola e sono tanto sani quanto buoni. In base alla disponibilità di pesce, alle abitudini di cottura e alle preferenze tipiche di ogni paese, vengono portate in tavola molteplici specialità che vale sempre la pena provare. Alcune di queste ve le consigliamo vivamente nel seguente capitolo.

Suggerimenti e informazioni

Le proteine del pesce sono nobili. Inoltre il pesce è ricco di vitamina A, B e D e di sali minerali come il ferro, lo iodio, il calcio e il fosforo. Grazie alla sua struttura il pesce è facilmente digeribile e pertanto indicato come alimento leggero in molte diete.

I pesci interi risultano cotti quando le pupille sono diventate bianche. Il pesce arrostito, stufato e grigliato è cotto quando la polpa si stacca facilmente dalla lisca.

Se si cuoce il filetto di pesce in una salsa addensata, ridurre l'aggiunta di liquidi altrimenti nel corso della cottura dal pesce fuoriesce ulteriore liquido.

Quando si cuoce il pesce, prestare particolare attenzione al raggiungimento della temperatura interna dell'alimento di almeno 70°C.

Pesce

Quantità

Pesci interi: 250–300 g a persona

Filetto di pesce: 200–250 g a persona

Per la pulizia

Pesci interi: eventualmente squamare il pesce, lavarlo sotto acqua corrente e asciugarlo con carta da cucina.

Filetto di pesce: lavare il filetto sotto acqua corrente e asciugarlo con carta da cucina.

Per la marinatura

Irrorare il pesce o il filetto di pesce pulito con succo di limone o aceto e lasciar marinare per ca. 10 minuti prima di procedere con la preparazione. In questo modo i tessuti del pesce crudo assumono una consistenza più stabile. Durante la cottura la polpa non si decompone e l'aggiunta di acidi non altera il sapore tipico del pesce.

Salare

Salare il pesce solo poco prima della cottura o cospargerlo di spezie ed erbe. Non conservare mai a lungo del pesce salato. Il sale prosciuga i liquidi dalla carne del pesce e quindi anche i suoi preziosi sali minerali. Questo fa sì che il pesce tenda a seccarsi, una volta cotto.

Pesce dal colore "blu"

Alcuni tipi di pesce come la trota, la tinca, l'anguilla o la carpa sono ottimi bolliti. La pelle di questi pesci contiene un pigmento, che unito a sostanze acide (acqua e aceto) si tinge di blu. Il pesce deve essere fresco. Quando lo si pulisce, fare attenzione a non rimuovere il muco presente sulla pelle, altrimenti non si colorerà di blu. Innaffiare il pesce di acqua bollente mista ad aceto e lasciarlo in ammollo per 10 minuti. Quindi seguire la ricetta. Salare il pesce solo internamente.

Pesce al curry

Tempo di preparazione: 45-55 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

400 g di fette di ananas (in scatola)
1 peperone rosso
1 banana tagliata a fettine
600 g di filetto di scorfano
3 cucchiai di succo di limone
40 g di burro
125 ml di vino bianco
125 ml di succo di ananas
Sale
Zucchero
Peperoncino
2 cucchiai di curry
2 cucchiai di amido per addensare la salsa

Preparazione

Tagliare il peperone in quattro pezzi, eliminare i semi e tagliarlo a listarelle sottili; tagliare il pesce a dadi grossi.

Disporre i pezzetti di pesce in una fondina e irrorare di succo di limone. Aggiungere l'ananas, i peperoni, la banana, il burro, il vino, il succo, le spezie e l'amido e mescolare.

Cuocere con il coperchio a 850 Watt per 5 minuti e a 450 Watt per altri 12 minuti.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Cottura con microonde \ Pesce \ 1600 g

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 850 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 5 minuti

Fase di cottura: 2

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 450 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 12 minuti

Pesce

Pesce su letto di verdure

Tempo di preparazione: 45-55 minuti

Per 4 persone

Ingredienti

300 g di carote, grattugiate
300 g di cavolo rapa, grattugiato
1 cucchiaino di olio
1 bustina di mix di 8 spezie (surgelate)
oppure aromi freschi (prezzemolo, cer-
foglio, aneto, maggiorana)
600 g di filetto di scorfano
2 cucchiaini di succo di limone
Sale
200 g di formaggio spalmabile alle erbe
125 ml di latte
125 ml di panna

Accessori

Recipiente con coperchio
Pirofila

Preparazione

Versare in una fondina le carote e il ca-
volo rapa grattugiati, l'olio e le spezie.
Cuocere senza coperchio a 850 Watt
per ca. 6 minuti.

Distribuire la metà delle verdure in una
pirofila. Disporvi sopra il filetto di pesce
irrorato con succo di limone, salare e ri-
coprire con le verdure rimaste.

Mescolare il formaggio spalmabile con
il latte e la panna, versare quanto otte-
nuto sullo strato di verdure e cuocere
senza il coperchio.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1:
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 850 W
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 7 minuti

Fase di cottura: 2
Modalità di cottura: Microonde con grill
Potenza/livello grill: 450 W + livello 3
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 11 minuti

Salmone su letto di verdure

Tempo di preparazione: 55-65 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

4 filetti di salmone (cad. 125 g)
Sale
Pepe, macinato grosso
Curry in polvere
1 limone non trattato
1 mazzetto di cipollotti
1 mazzetto di carote
250 g di funghi champignon
150 g di crème fraîche
80 g di burro alle erbe

Accessori

Padella
Pirofila 20 x 30 cm

Preparazione

Lavare il salmone, asciugarlo e insaporire di sale, pepe e curry in polvere. Sbucciare il limone, eliminare la pellicina bianca e tagliarlo a fettine.

Pulire i cipollotti, lavarli e tagliarli a pezzetti. Pulire le carote, lavarle e tagliarle a rondelle. Lavare i funghi champignon e tagliarli a fettine.

Mescolare le verdure e rosolarle in un po' di burro alle erbe riscaldato. Aggiungere la crème fraîche e insaporire di sale e pepe.

Disporre le verdure in una pirofila e metterci sopra i filetti di salmone. Distribuire il burro alle erbe rimasto a fiocchetti sulle verdure e sul salmone, rivestire con le fette di limone e cuocere senza coperchio.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 180-200°C
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 20-30 min. + preriscaldamento

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 160-180°C
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 20-30 minuti

Suggerimento

Servire con patate arrosto e salsa di senape e aneto.

Pesce

Piatto unico di pesce

Tempo di preparazione: 60-70 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

750 g di filetto di scorfano
3 pomodori a fette
50 g di prosciutto a dadi
1-2 mele, a cubetti
1 cetriolo, a cubetti
1 cucchiaino di capperi
20 g di burro
100 g di formaggio Gouda grattugiato
1 cucchiaio di prezzemolo, tritato

Accessori

Pirofila Ø 30 cm

Preparazione

Ricoprire una pirofila con pomodoro a fette e disporvi sopra i filetti di pesce.

Mescolare tra loro il prosciutto, le mele, il cetriolo, la cipolla e i capperi e distribuire sul pesce. Coprire poi col formaggio mescolato al prezzemolo.

Cospargere anche di fiocchetti di burro e cuocere senza coperchio fino alla doratura.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Pesce \ Filetto di pesce

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus

Potenza/Temperatura: 300 W + 180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 30-35 minuti

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 170-190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 40-45 minuti

Paella

Tempo di preparazione: 120-130 min.
Per 8 persone

Ingredienti

6 cucchiaini di olio d'oliva
300 g di filetto di petto di pollo
2 spicchi di aglio, tagliati a cubetti
2 cipolle, tagliate a dadini
300 g riso a chicco lungo
200 g di piselli
1 peperone rosso
2 pomodori molto maturi o 4 cucchiaini di concentrato di pomodoro
1000 ml di brodo
Sale
Pepe
1 cucchiaino di paprica dolce
1/2 cucchiaino di zafferano, in polvere
300 g di anelli di calamari
200 g di cozze
300 g di gamberetti

Accessori

1 leccarda in vetro

Preparazione

Con il programma automatico:
versare tutti gli ingredienti, tranne il brodo, nella leccarda in vetro.

Avviare il programma automatico.

Dopo 30 e 60 minuti irrorare rispettivamente con 500 ml di brodo (in base alle indicazioni del display).

Senza programma automatico:
versare l'olio nella leccarda in vetro. Riscaldare con l'impostazione Thermovent plus 160°C oppure Calore superiore/inferiore 180°C per ca. 10 minuti. Aggiungervi il filetto di petto di pollo ta-

gliato a dadini, le cipolle, gli spicchi d'aglio e cuocere per ca. 20 minuti. Voltare di tanto in tanto.

Aggiungere il riso, i piselli, il peperone tagliato a listarelle, il pomodoro a fettine o il concentrato di pomodoro e la metà del brodo. Insaporire di sale, pepe e zafferano e cuocere senza coperchio per 30 minuti. Mescolare di tanto in tanto.

Aggiungere infine il brodo rimanente, i calamari, le cozze e i gamberetti. Mescolare il tutto e cuocere senza coperchio per altri 20 minuti.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Sformati e gratin \ Paella \ Alimento fresco

Durata programma: ca. 90 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 150-170°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 70-80 minuti

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 170-190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 70-80 minuti

Suggerimento

Se si utilizza il riso integrale il tempo di cottura si prolunga di circa 20-30 minuti.

Spiedini di scampi

Tempo di preparazione 20-25 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

12-16 scampi puliti
2 cucchiai di succo di limone
12-16 funghi champignon, freschi o in barattolo
12 fette di salmone affumicato
75 g di burro o burro alle erbe, fuso
4 spiedini lunghi di legno

Accessori

Griglia
1 leccarda in vetro

Preparazione

Irrorare gli scampi col succo di limone. Pulire i funghi champignon freschi e sgocciolare i funghi in barattolo. Arrotondare le fette di salmone.

Infilare gli scampi, i funghi e il salmone nello spiedino alternandoli. Spennellare con il burro, disporre gli spiedini sulla griglia e sotto la leccarda in vetro. Poi grigliare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Grill
Livello grill: livello 3
Livello: 2° o 3° dal basso
Tempo di cottura: 5 min. per lato + 5 min. di preriscaldamento

Filetto di platessa su letto di spinaci in foglia

Tempo di preparazione: 30-40 minuti

Per 2 persone

Ingredienti

300 g di filetto di platessa
2 cucchiaini di succo di limone
1 cipolla, tagliata a dadini
20 g di burro
300 g di spinaci in foglie surgelati
20 g di burro
20 g di farina
250 ml di brodo vegetale
2-3 cucchiaini di vino bianco
1 tuorlo d'uovo
100 ml di panna
150 g di formaggio Gouda, grattugiato
Sale
Pepe
Noce moscata

Accessori

Pentola
Pirofila

Preparazione

Bagnare i filetti di platessa col succo di limone, far riposare per ca. 10 minuti, asciugare e insaporire di sale e pepe.

Scongela gli spinaci in foglia a 600 Watt per ca. 6 minuti e strizzarli bene.

Rosolare le cipolle nel burro, aggiungere gli spinaci e cuocere per ca. 5 minuti. Fondere il burro rimasto, aggiungervi la farina, mescolare. Continuando a mescolare aggiungere brodo e vino, poi il formaggio e il tuorlo d'uovo mescolato alla panna. Insaporire di sale, pepe e noce moscata.

Disporre gli spinaci nello stampo. Distribuirvi sopra i filetti di platessa, irrorare di salsa e cuocere per 11 minuti senza coperchio.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 600 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 6 minuti

Fase di cottura 2:

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 600 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 5 minuti

Fase di cottura 3:

Modalità di cottura: Microonde con grill

Potenza/livello grill: 450 W + livello 3

Livello: 2° dal basso

Tempo di cottura: 10-12 minuti

Pesce

Merluzzo carbonaro in crosta di rafano

Tempo di preparazione: 50-60 minuti

Per 4 persone

Ingredienti

400 g di carote

20 g di burro

Sale

Pepe

4 filetti di merluzzo carbonaro (cad. 150 g)

1 uovo

1 bustina di salsa chiara

4 cucchiaini di rafano

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 180–200°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 25-30 min. + preriscaldamento

Accessori

Pentola

Pirofila

Preparazione

Tagliare le carote a fiammifero. Rosolarle brevemente nel burro e versarle in uno stampo.

Insaporire i filetti di pesce di sale e pepe e disporli sulle carote, l'uno accanto all'altro.

Mescolare il tuorlo d'uovo, la salsa preparata come indicato sulla bustina e il rafano. Aggiungervi le chiare d'uovo montate a neve.

Versare la salsa ottenuta sul pesce e cuocere senza coperchio.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 170–190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 20-30 minuti

Lucioperca alle erbette con panna

Tempo di preparazione: 70-80 min.

Per 6 persone

Ingredienti

1 lucioperca (ca. 1500 g)
 Succo di 1 limone
 5 cipolle a fette
 50 g di burro
 Sale
 Pepe nero
 60 g di burro, morbido
 1 carota tagliata a dadini
 30 g di pasta di acciughe
 1 cucchiaino di succo di limone
 2 cucchiaini di pangrattato
 250 g di panna acida
 2 tuorli d'uovo
 5 cucchiaini di prezzemolo, tritato
 2 cucchiaini di aneto tritato
 Foglio di alluminio molto resistente

Accessori

Pentola
 Pellicola di alluminio
 1 leccarda in vetro

Preparazione

Salare internamente ed esternamente il lucioperca. Iniziare ad arrostitire le cipolle nel burro e insaporire di sale e pepe.

Disporre le cipolle con l'olio, le carote e 2 cucchiaini di prezzemolo su un pezzo di carta stagnola sufficientemente grande e sistemarvi poi sopra il lucioperca.

Lavorare il burro morbido e la pasta di acciughe. Spennellare il paté sul lato superiore del pesce, irrorare con del succo di limone e cospargervi il pangrattato. Coprire con carta stagnola.

Disporre il cartoccio sulla leccarda in vetro e cuocere. Mescolare la panna acida con il tuorlo d'uovo, il sale, il prezzemolo rimasto e l'aneto.

Dopo circa 30 minuti aprire la carta stagnola, irrorare il pesce con la salsa alla panna e portare la cottura a termine.

Questa pietanza si accompagna perfettamente con delle patate lesse e un'insalata con dressing allo yogurt.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Arrostitire
 Temperatura: 160–180°C
 Livello: 1° dal basso
 Tempo di cottura: 40-50 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus
 Temperatura: 160–180°C
 Livello: 1° dal basso
 Tempo di cottura: 40-50 minuti

Temperatura interna utilizzando la sonda termometrica: 70-75°C

Mettere la giusta carne al fuoco

Avere occasionalmente sul proprio menù della carne di maiale, manzo, agnello, selvaggina ecc., porta a condurre una vita sana, molto variegata e ricca di piacere. La carne può essere preparata in tanti modi diversi, può assumere a seconda delle spezie, delle salse e dei contorni sapori nuovi e con la sua mutevolezza, a volte esotica a volte borghese, può addirittura fungere da ponte tra culture diverse.

Carne: consigli di preparazione e informazioni

Programmi automatici

Arrosti con peso inferiore a 1000 g non sono adatti per essere preparati con il programma automatico, perché tendono a diventare facilmente secchi.

La carne può essere preparata in pirofile di vetro con o senza coperchio oppure nella leccarda in vetro. Quando si sceglie il programma automatico l'utente viene informato anche relativamente al tipo di stoviglie da usare.

Per alcuni programmi automatici, trascorsa una parte del tempo di cottura, è necessario aggiungere dei liquidi e in alcuni casi continuare la cottura senza coperchio. Appare una segnalazione a display.

Prima di procedere alla cottura eliminare grasso, tendini e pellicine. Insaporire la carne in base ai propri gusti, eventualmente irrorarla con poco olio o coprire la selvaggina con fette di pancetta. La selvaggina diventa particolarmente tenera se viene marinata per una notte prima di cuocerla (ad es. nel latticello).

Utilizzo della sonda termometrica (se disponibile)

Se compare l'indicazione di usare la sonda termometrica, accertarsi che la punta di metallo venga infilata nella parte di maggior spessore della carne e che il manico sia diretto verso l'alto, leggermente inclinato.

Cuocendo più pezzi di carne contemporaneamente, lo spessore dei pezzi dovrebbe essere uguale. Se si usa la sonda termometrica, infilarla nel pezzo di maggior spessore.

Cucinando con la sonda termometrica, questa darà in un primo momento indicazioni approssimative che però vengono continuamente corrette nel corso del procedimento.

Carne e pollame

Pollame: consigli di preparazione e informazioni

Programmi automatici

Pollame con peso inferiore a 900 g non è adatto per essere preparato con il programma automatico, perché tende facilmente a seccarsi.

Insaporire il pollame in base ai propri gusti e spennellarlo di olio prima di infornarlo.

Infornare il pollame sempre con il petto rivolto verso l'alto. Per alcuni programmi, trascorsa una parte del tempo di cottura, è necessario aggiungere dei liquidi e in alcuni casi continuare la cottura senza coperchio. A display appare la relativa indicazione.

Utilizzo della sonda termometrica (se disponibile)

Inserire la sonda termometrica nel pollame sempre nell'area anteriore, più spessa del petto. Fare attenzione che la punta in metallo della sonda sia infilata nella parte di maggior spessore e sia rivolta verso l'alto in diagonale.

Per cuocere più polli contemporaneamente, fare in modo che i polli siano della stessa misura. Infilare la sonda termometrica nel pollo più grande.

Cucinando con la sonda termometrica, questa darà in un primo momento indicazioni approssimative che però vengono continuamente corrette nel corso del procedimento.

Roastbeef / Filetto di manzo

Tempo di preparazione: 50-70 minuti
Per 6 persone

Ingredienti

1000 g di roastbeef o filetto di manzo
Sale
Pepe
1 cucchiaino di senape alle erbe
75 g di burro

Accessori

Casseruola Gourmet (in alternativa leccarda in vetro)
Pellicola di alluminio

Preparazione

Condire la carne di sale e pepe, spalmarla di senape, coprirla di burro a fiocchi e sistemarla in una casseruola Gourmet o nella leccarda in vetro. Cuocere nel vano cottura preriscaldato, senza coperchio.

Dopo la cottura, avvolgere la carne nella pellicola di alluminio, lasciarla riposare per ca. 10 minuti e poi tagliarla a fette.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Carne \ Manzo \ Filetto di manzo oppure Roastbeef \ Arrostito oppure Cottura a basse temperature

Durata programma:

Arrostito: ca. 40 minuti (cottura media)

Cottura a basse temperature: ca. 100 minuti (cottura media)

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Arrostito

Temperatura: 190-210°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 35-45 min. + preriscaldamento

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 200-220°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 35-60 min. + preriscaldamento

Temperatura interna utilizzando la sonda termometrica:

all'inglese: 40-45°C

media cottura: 50-55°C

ben cotta: 60-65°C

Carne e pollame

Brasato di manzo

Tempo di preparazione: 130-140 minuti
Per 6 persone

Ingredienti

1000 g di carne di manzo (coscia)
Sale
Pepe
Paprica
1 cipolla, tagliata a dadini
1 foglia di alloro
50 g di burro, morbido
250 ml di brodo di carne
250 ml di acqua
125 g di crème fraîche
Amido

Accessori

Casseruola Gourmet con coperchio

Preparazione

Strofinare la carne di sale e pepe, spennellarla di burro e disporla nella casseruola Gourmet. Aggiungervi le cipolle e le foglie di alloro e cuocere con il coperchio.

Dopo 30 minuti aggiungere un po' di brodo di carne e la crème fraîche e continuare a cuocere. Dopo 80 minuti togliere il coperchio e portare a fine cottura senza coperchio.

Addizionare il fondo di cottura con il brodo e la crème fraîche rimasti, addensarlo con l'amido e servirlo con la carne tagliata a fette.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Carne \ Manzo \ Brasato di manzo

Durata programma: ca. 120 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Arrostire

Temperatura: 170–190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: ca. 100–120 min.

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 180–200°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: ca. 100–120 min.

Temperatura interna utilizzando la sonda termometrica: 85-90°C

Piatto di carne macinata all'olandese

Tempo di preparazione: 250 minuti
Per 6-8 persone

Ingredienti

500 g di cipolle
30 g di burro
30 g di olio
1200 g di carne di manzo, a dadini
Pepe
Sale
1 cucchiaino di zucchero di canna
2 cucchiaini di farina
1,2 l brodo di manzo
2 foglie di alloro
4 chiodi di garofano
70 ml di aceto

Accessori

Padella
Casseruola Gourmet

Preparazione

Sbucciare le cipolle e tagliarle a dadini. Riscaldare il burro in padella, non appena si riducono le bolle aggiungere olio e riscaldare.

Insaporire la carne di sale e pepe e rosolarla da tutte le parti.

Aggiungere le cipolle, le foglie di alloro, i chiodi di garofano e lo zucchero di canna e far rosolare altri 3 minuti.

Cospargere la carne di farina e far rosolare altri 2-3 minuti.

Aggiungere sempre mescolando il brodo di manzo e l'aceto, di modo che si formi una salsa liquida e omogenea.

Riporre la carne nella casseruola Gourmet e cuocere in forno senza coperchio.

Dopo la cottura insaporire di sale pepe.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Carne \ Manzo \ Ragù di carne

Livello: v. display

Durata programma: ca. 220 minuti

Impostazione alternativa

Preriscaldamento: sì

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 180°C

Fase di riscald.: rapido

Livello: 1° dal basso

Fase di cottura: 1

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus

Temperatura: 300 W + 180°C

Tempo di cottura: 210 minuti

Carne e pollame

Arrosto di maiale

Tempo di preparazione: 130-140 minuti
Per 6 persone

Ingredienti

1000 g di arrosto di maiale (prosciutto o noce)
Sale
Pepe
Paprica
1 cucchiaino di senape
30 g di burro
100 ml di panna o crème fraîche
Amido

Accessori

Casseruola Gourmet

Preparazione

Insaporire la carne di sale, pepe e paprica e spalmarla di senape. Ricoprire di burro a fiocchi, disporla nella casseruola Gourmet e cuocere per ca. 30 minuti con il coperchio.

Aggiungere la panna, la crème fraîche o un po' d'acqua e terminare la cottura senza coperchio.

Aggiungere di acqua il fondo di cottura e addensarlo con l'amido.

Tagliare la carne a fettine e servire con la salsa.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Carne \ Maiale \ Arrosto maiale (noce, coscia)

Durata programma: ca. 100 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Arrostire

Temperatura: 160–180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 100-130 min.

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 180–200°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 100-130 min.

Temperatura interna utilizzando la sonda termometrica: 80-85°C

Filetto di maiale in salsa Roquefort

Tempo di preparazione: 40-50 min.

Per 2 persone

Ingredienti

500 g di filetto di maiale

Sale

Pepe

3 cucchiaini di olio

2 cipolle, tagliate a dadini

50 ml di vino bianco

125 ml di panna

200 g di formaggio Roquefort

2 cucchiaini di soffritto di farina

2 cucchiaini di prezzemolo, tritato

Preparazione

Con programma automatico:
versare tutti gli ingredienti, eccetto la carne, in una fondina e mescolare.

Immergere la carne nel mix e cuocere.

Senza il programma automatico:
versare le cipolle e l'olio in una fondina e cuocere con il coperchio a 850 Watt per ca. 5 minuti. Voltare i filetti di maiale nel mix. Aggiungere il vino, cuocere con coperchio a 450 Watt per ca. 10 minuti.

Schiacciare un po' il formaggio, mescolarlo con la panna e il soffritto di farina, aggiungere il tutto alla carne e mescolare con il vino. Cuocere senza coperchio a 450 Watt per altri 5 minuti. Mescolare di tanto in tanto.

Tagliare il filetto a fettine, irrorare con la salsa e cospargerlo di prezzemolo.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Cottura con microonde \ Carne \ 1000 g

Durata programma: ca. 22 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 850 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 5 minuti

Fase di cottura: 2

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 450 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 10 minuti

Fase di cottura 3:

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 450 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 5 minuti

Carne e pollame

Filetto di maiale in crosta

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

2 filetti di maiale (da 300 g l'uno)
Sale
Pepe
Paprica
50 g di burro
75 g di speck affumicato, a dadini
1 cipolla, tagliata a dadini
400 g di funghi champignon a fette
4 pomodori pelati (in scatola)
1 cucchiaino di prezzemolo, tritato
450 g di pasta sfoglia

Per spennellare

1 tuorlo d'uovo
4 cucchiaini di latte

Accessori

Padella
1 leccarda in vetro

Preparazione

Insaporire i filetti di sale, pepe e paprica e rosolarli brevemente nel burro su tutti i lati in una padella.

Versare nel fondo di cottura la pancetta e la cipolla, rosolarle, aggiungere i funghi a fette e i pelati sgocciolati e sminuzzati. Stufare brevemente il tutto e condire di sale, pepe, prezzemolo e paprica.

Stendere la pasta sfoglia su una superficie infarinata, e ricavarne due rettangoli (cad. ca. 30 x 20 cm). Su ogni rettangolo disporvi un filetto e distribuire il ripieno sul filetto di maiale. Avvolgere la carne e il ripieno con la pasta sfoglia

chiudendo bene i lati. Ritagliare delle decorazioni dal resto della pasta e posarle sui rotoli.

Disporre i filetti sulla teglia universale risciacquata con acqua, spennellare con un mix di latte e uovo e cuocere finché ottengono una superficie dorata.

Al momento di servire tagliare a metà oppure a fette ogni filetto.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Carne \ Carne \ Filetto maiale in crosta (di pane)

Durata programma: ca. 30 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 180–200°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 30–35 min. + preriscaldamento

Temperatura interna utilizzando la sonda termometrica: 70°C

Polpettone ai peperoni

Tempo di preparazione: 80-90 minuti
Per 6 persone

Ingredienti

300 g di macinato di manzo
300 g di carne macinata
1 panino
2 uova
2 cucchiaini di paprica dolce
1/2 cucchiaino di paprica piccante
Sale
Pepe
3 cucchiaini di olio
2 cipolle tagliate a dadini
50 g di speck, a dadini
1 peperone rosso a cubetti
1 barattolo di funghi champignon a fette
(peso sgocciolato 250 g)
125 g di formaggio Gouda a cubetti
250 ml di brodo

Accessori

Padella
1 leccarda in vetro

Preparazione

In una padella scaldare l'olio e stufarvi la pancetta e la cipolla. Aggiungere i peperoni a dadini e i funghi champignon sgocciolati. Quando il composto si è raffreddato, aggiungerci il formaggio a dadini.

Ammollare i panini per ca. 10 minuti in acqua fredda. Strizzarli bene e mescolarli al macinato di manzo, all'olio, alle uova, ai peperoni, sale e pepe.

Aggiungere il mix di verdure al composto. Mescolare bene e formare una pagnotta ovale. Disporre il polpettone sulla leccarda in vetro unta e cuocere senza coperchio.

Dopo 20 minuti irrorare con il brodo.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Carne \ Polpettone

Durata programma: ca. 45 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus

Potenza/Temperatura: 150 W + 160°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 55-65 min.

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 160-180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 55-65 min.

Temperatura interna utilizzando la sonda termometrica: 75-85°C

Carne e pollame

Polpettone belga

Tempo di preparazione: 70-80 min.

Per 6-8 persone

Ingredienti

1000 g di carne macinata

3 uova

200 g di pangrattato

5 g di paprica in polvere

Sale

Pepe

Accessori

Teglia universale

Preparazione

Mescolare la carne macinata con le uova, il pangrattato, la paprica in polvere, il sale e il pepe.

Infine compattare il tutto come se fosse una forma di pane e cuocere.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Carne \ Polpettone

Livello: v. display

Durata programma: 65 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 220°C

Tempo di cottura: 12 minuti

Fase di cottura: 2

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus

Potenza/Temperatura: 150 W + 160°C

Tempo di cottura: 45 minuti

Fase di cottura 3:

Modalità di cottura: Grill

Temperatura: livello 3

Tempo di cottura: 5-10 minuti

Arrosto di vitello alla panna

Tempo di preparazione: 130-140 minuti
Per 6 persone

Ingredienti

1000 g di arrosto di vitello (coscia o noce)
1 cucchiaino raso di sale
1/2 cucchiaino di pepe, bianco
2 cucchiaini rasi di paprica dolce
1 cucchiaino di burro
2 cipolle
2 carote
2 pomodori
2 ossa di vitello
750 ml di brodo o di fondo di cottura
250 ml di panna
Amido

Accessori

Casseruola Gourmet

Preparazione

Insaporire la carne di sale, pepe e paprica, spennellarla di burro e disporla in una casseruola. Tagliuzzare le carote, le cipolle e i pomodori e aggiungere il tutto assieme alle ossa di vitello alla carne.

Dopo 30 min. versare ca. 1/4 l di brodo o di fondo di cottura. Ripetere questo procedimento ogni 30 minuti. Alla fine aggiungere la panna.

Aggiungere di acqua il fondo di cottura e addensarlo con l'amido.

Tagliare la carne a fettine e servire con la salsa.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Carne \ Vitello \ Brasato di vitello

Durata programma: ca. 90 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Arrostire

Temperatura: 160-180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 90-120 min.

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 160-180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 90-120 min.

Temperatura interna utilizzando la sonda termometrica: 75-80°C

Suggerimento

Con questa ricetta è possibile preparare anche un rotolo di vitello. Selezionare il programma automatico Carne \ Vitello \ Rotolo di vitello.

Carne e pollame

Stinco di vitello

Tempo di preparazione: 120-130 min.
Per 5 persone

Ingredienti

1 stinco di vitello (ca. 1500 g)

Sale

Pepe nero

40 g di burro, liquido

2 carote

100 g di sedano

1 cipolla

3 chiodi di garofano

250 ml di acqua, calda

1/2 mazzetto di prezzemolo

2 cucchiaini di panna acida

Amido

Accessori

1 leccarda in vetro

In alternativa la casseruola Gourmet

Preparazione con un programma automatico

Risciacquare lo stinco di vitello, tamponarlo con carta da cucina, insaporire la carne di sale, pepe e spalmarla di burro. Mettere la carne nella leccarda in vetro o nella casseruola Gourmet.

Aggiungere la verdura mondata, tagliata a pezzettini, i chiodi di garofano, le cipolle, l'acqua e il prezzemolo e portare a termine la cottura.

Aggiungere con acqua il fondo di cottura, la panna acida e addensarlo con l'amido.

Preparazione senza programma automatico

Risciacquare lo stinco di vitello, tamponare con carta da cucina, insaporire di sale e pepe, spennellare con il burro. Disporre nella leccarda di vetro o in una casseruola Gourmet. Cuocere per ca. 60 minuti.

Aggiungere la verdura mondata, tagliata a pezzettini, i chiodi di garofano, le cipolle, l'acqua e il prezzemolo e portare a termine la cottura.

Aggiungere con acqua il fondo di cottura, la panna acida e addensarlo con l'amido.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Carne \ Vitello \ Stinco di vitello

Durata programma: ca. 70 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Arrostire

Temperatura: 160-180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 100-130 min.

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 170-190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 100-130 min.

Temperatura interna utilizzando la sonda termometrica: 80-85°C

Coscia d'agnello

Tempo di preparazione: 130-140 minuti
Per 6 persone

Ingredienti

1 coscia d'agnello (ca. 1500 g)
Sale
Pepe
3 cucchiaini di erbe provenzali
2 spicchi d'aglio, schiacciati
30 g di burro, liquido
100 ml di vino rosso
50 g di panna acida
150 ml di brodo di carne
Amido

Accessori

Casseruola Gourmet

Preparazione

Togliere la pelle dai cosciotti di agnello e infine strofinare la carne di sale, pepe, erbe provenzali e aglio. Spennellare di burro e disporre i cosciotti nella casseruola Gourmet. Cuocere con il coperchio per ca. 30 minuti.

Aggiungere il vino rosso e la panna acida e continuare la cottura senza coperchio.

Aggiungere di acqua il fondo di cottura e addensarlo con l'amido.

Tagliare la carne a fettine e servire con la salsa.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Carne \ Agnello \ Coscia di agnello

Durata programma: ca. 80 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Arrostire

Temperatura: 170-190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 90-120 min.

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 180-200°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 90-120 min.

Temperatura interna utilizzando la sonda termometrica: 80-85°C (se la si vuole rosata al centro: 70-75°C)

Carne e pollame

Sella di agnello in crosta di senape alle erbe

Tempo di preparazione: 80-90 minuti

Per 6 persone

Ingredienti

1200 g di sella d'agnello con ossa

Sale

Pepe

20 g di burro, morbido

125 ml di vino rosso

125 g di crème fraîche

Ingredienti crosta alle erbe

3 fette di pancarrè

2 cucchiaini di prezzemolo, tritato

1 cucchiaino di timo tritato

1 uovo

2 cucchiaini di senape alle erbe

Accessori

Casseruola Gourmet

Preparazione

Eliminare la crosta del pane e sbriciolarlo finemente. Amalgamarlo con le erbe, la senape e l'uovo.

Con programma automatico:

spalmare poi la carne col composto alle erbe, aggiungere la panna acida, metà del vino rosso e continuare la cottura senza coperchio.

Senza programma automatico:

strofinare la carne di sale e pepe. Disporre la sella di agnello con il lato della carne rivolto verso l'alto in una casseruola, strofinare di burro. Cuocere nel vano cottura preriscaldato per ca. 15 minuti senza coperchio. Poi strofinare la crosta di pane sulla carne, aggiungere

la crème fraîche, la metà del vino rosso e il brodo e cuocere per altri 40 minuti circa senza coperchio.

Al termine della cottura versare nel fondo di cottura il vino rosso e un poco di acqua, addensarlo con l'amido.

Tagliare per il lungo la crosta e separare la carne dalle ossa con un coltello ben affilato.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Carne \ Agnello \ Sella di agnello

Durata programma: ca. 45 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 170–190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: ca. 50–60 min. + preriscaldamento

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 180–200°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: ca. 50–70 min. + preriscaldamento

Temperatura interna utilizzando la sonda termometrica: 70–80°C

Anatra all'arancia

Tempo di preparazione: 130-140 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

1 anatra (2000 g)
Sale
Pepe
Timo
3 arance, sbucciate, a dadini
2 mele, sbucciate, a dadini
1 foglia di alloro
125 ml di vino bianco
350 ml di brodo di pollo
125 ml di succo d'arancia
Amido

Per decorare

1 arancia, non sbuccata, tagliata a fettine sottili

Accessori

Casseruola Gourmet

Preparazione

Insaporire l'anatra pulita di sale, pepe e timo. Farcire l'interno dell'anatra con le arance e le mele tagliate a dadini e l'alloro.

Adagiare in una casseruola Gourmet l'anatra con il petto rivolto verso il basso e cuocere senza coperchio. Voltare a metà cottura, aggiungere un po' di vino e di brodo e continuare la cottura senza coperchio.

Togliere l'anatra. Aggiungere al fondo di cottura il vino, il brodo e il succo di arancia e legare con l'amido.

Dividere l'anatra in porzioni. Decorare l'anatra con le fettine di arancia. Servire con la salsa.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Pollame \ Anatra \ 1,5 kg - 2,5 kg

Durata programma: ca. 70 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus

Potenza/Temperatura: 170–190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: ca. 80–100 min.

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus

Potenza/Temperatura: 150 W + 190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 60-75 min.

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 180–200°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 90–110 min.

Temperatura interna utilizzando la sonda termometrica: 85-90°C

Carne e pollame

Pollo

Tempo di preparazione: 70-80 min.
Per 2 persone

Ingredienti

1 pollo (ca. 1000 g)
Sale, paprica, curry
2-3 cucchiaini di olio
100 ml di panna o crème fraîche
Amido

Accessori

Casseruola Gourmet

Preparazione

Mescolare l'olio o il burro con il sale, la paprica e il curry. Strofinare il pollo con il mix così ottenuto. Disporre il pollo con il petto rivolto verso l'alto in una casseruola Gourmet e cuocere senza coperchio. Dopo ca. 20 minuti di cottura voltarlo, aggiungere un po' di panna o crème fraîche e continuare la cottura senza coperchio.

Addizionare il fondo di cottura con la panna rimasta e un po' d'acqua, addensarlo con l'amido e servirlo con il pollo a porzioni.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Pollame \ Pollo \ Alimento intero \ 0,8 kg - 1,2 kg

Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Microonde + Ther-movent plus

Potenza/Temperatura: 300 W + 180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: ca. 35–45 min.

Modalità di cottura: Grill ventilato

Temperatura: 180–200°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 60-70 min.

Temperatura interna utilizzando la sonda termometrica: 85-90°C

Filetto di pollo speziato con melanzane

Tempo di preparazione: 70-80 minuti + 4 ore di marinatura

Per 4 persone

Ingredienti

1 cipolla
2 spicchi d'aglio
10 g di zenzero fresco
1 melanzana piccola
8 datteri freschi
1 mazzetto di prezzemolo
4 filetti di petto di pollo
2 1/2 cucchiaini di olio di oliva
1 1/4 cucchiaini di cumino
1 cucchiaino di curcuma
1 1/4 cucchiaini di paprica dolce in polvere
2 1/2 cucchiaini di olio di oliva
2 1/2 cucchiaini di miele
2 1/2 cucchiaini di succo di limone
Sale
Pepe
125 ml di yogurt

Per decorare

2 1/2 cucchiaini di prezzemolo, tritato finemente

Accessori

Pirofila

Preparazione

Tagliare i filetti di petto di pollo a metà. Marinare in olio, aglio, zenzero, cumino, curcuma e paprica e mettere in fresco per almeno 4 ore.

Pulire le cipolle e l'aglio. Tagliare le cipolle a metà e poi a fettine. Tritare finemente l'aglio. Grattugiare lo zenzero. Tagliare la melanzana a dadini. Togliere il nocciolo ai datteri e tagliarli in quattro parti. Tritare finemente il prezzemolo.

Versare le cipolle, la melanzana e l'olio di oliva in uno stampo e cuocere senza coperchio.

Aggiungervi miele, datteri e pollo, mescolare e continuare la cottura senza coperchio.

Prima di servire aggiungere la metà del succo di limone, insaporire di sale e pepe e far rapprendere per ca. 5 minuti.

Mescolare lo yogurt al succo di limone rimasto e versarlo sul pollo. Decorare con il prezzemolo e servire con cous-cous o riso.

Carne e pollame

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Pollame \ Pollo \ Pollo e melanzane

Durata programma: ca. 28 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 600 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 8 minuti

Fase di cottura: 2

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus

Potenza/Temperatura: 300 W + 180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 17-23 minuti

Petti di pollo in salsa alla senape

Tempo di preparazione: 30-35 minuti

Per 2 persone

Ingredienti

250 g di crème fraîche

4 cucchiaini di senape in grani

1 spicchio d'aglio schiacciato

Sale

1/2 cucchiaino di foglioline di salvia

4 filetti di pollo (cad. ca. 125 g)

Preparazione

Mescolare in una terrina la crème fraîche, la senape, il sale e la salvia.

Voltare i filetti nella crema alla senape. Cuocere con il coperchio a 850 Watt per ca. 4 minuti e poi a 450 Watt per ca. 12 minuti.

Voltare la carne di tanto in tanto e aggiungere la salsa.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Cottura con microonde \ Pollame \ 800 g

Durata programma: ca. 11 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 850 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 4 minuti

Fase di cottura: 2

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 450 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 12 minuti

Carne e pollame

Tacchino ripieno

Tempo di preparazione: 190-200 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

1 tacchino pronto per la cottura (ca. 3500 g)
Sale
Panna acida o crème fraîche
Amido

Ingredienti ripieno

30 ml di olio
3 cipolle tagliate a dadini (150 g)
125 g di riso
150 g di pistacchi
150 g di uvetta
2 cucchiaini di Marsala

Ingredienti salsa

125 ml di panna
125 ml di brodo
3 cucchiaini di amido per addensare la salsa

Accessori

Pentola
1 leccarda in vetro

Preparazione

Cuocere il riso. Irrorare l'uvetta con il marsala. Rosolare la cipolla a dadini nell'olio. Aggiungere riso, pistacchi e uvetta al marsala e mescolare.

Farcire il tacchino. Insaporire l'esterno del tacchino di sale e disporlo con il lato del petto rivolto verso il basso sulla leccarda in vetro.

Voltarlo dopo ca. 60 minuti e bagnarlo con l'olio. Irrorare il tacchino nel corso della cottura ogni 30 minuti con il fondo.

Preparare una salsa con fondo di cottura, acqua, panna acida o crème fraîche e amido per alimenti e insaporire.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Pollame \ Tacchino \ Alimento intero, con ripieno

Durata programma: ca. 160 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Arrostire

Temperatura: 160–180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: ca. 150–180 min.

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 180–200°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: ca. 150–180 min.

Temperatura interna utilizzando la sonda termometrica: 85°C

Suggerimento

Cuocere un tacchino non ripieno con il programma automatico: Pollame \ Tacchino \ Alimento intero.

Petto di tacchino ripieno

Tempo di preparazione: 95-105 min.

Per 4 persone

Ingredienti

1000 g di petto di tacchino

Ingredienti ripieno

100 g di mascarpone

3 cucchiaini di tritello di grano saraceno

3 cucchiaini di crème fraîche

1 tuorlo d'uovo

1 piccola cipolla tritata fine

2 cucchiaini di prezzemolo, tritato

2 cucchiaini di aneto tritato

Sale

Pepe, bianco

Paprica

2 cucchiaini di olio

1 spicchio d'aglio

Ingredienti salsa

125 ml di panna

125 ml di brodo

3 cucchiaini di legante per salsa, chiaro

Accessori

Casseruola Gourmet

Preparazione

Intagliare il petto di pollo per formare una sorta di "tasca".

Per il ripieno mescolare il mascarpone con il tritello di grano saraceno, la crème fraîche, il tuorlo d'uovo, le cipolle e le erbe.

Inserire il composto nella tasca del petto di tacchino. Chiudere con degli stuzzicadenti o del filo.

Schiacciare gli spicchi d'aglio con un po' di sale e mescolare con il pepe, la paprica e l'olio. Spennellare la carne ripiena con la miscela di olio. Disporre in una casseruola Gourmet e cuocere senza coperchio, voltare di tanto in tanto.

Aggiungere al fondo di cottura la panna e il brodo, legare con l'amido per alimenti e servire insieme alla carne tagliata a fettine.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Pollame \ Tacchino \ Petto di tacchino

Durata programma: ca. 60 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Arrostire

Temperatura: 170–190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: ca. 70–80 min.

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 180–200°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: ca. 70–80 min.

Temperatura interna utilizzando la sonda termometrica: 80–85°C

Carne e pollame

Coscia di tacchino con chutney

Tempo di preparazione: 120-130 min.
Per 2-3 persone

Ingredienti

1 cosciotto superiore di tacchino (ca. 1200 g)
Sale
Pepe
30 g di burro
200 ml di panna
200 g di chutney di albicocche o mango
250 ml di acqua
1 barattolo di albicocche (280 g) o fette di mango

Accessori

Casseruola Gourmet

Preparazione

Insaporire la carne di sale e pepe e disporla nella casseruola Gourmet. Arrostitore per ca. 60 minuti senza coperchio dopo averla ricoperta di burro a fiocchetti. Versarvi la panna cuocere per altri 15 minuti.

Aggiungere il chutney e cuocere senza coperchio per altri 15 minuti. Togliere la sovracoscia.

Aggiungere acqua al fondo di cottura, eventualmente legare con un po' di amido.

Aggiungere le metà delle albicocche o del mango alla salsa, riscaldare e servire con la carne tagliata a fette.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Pollame \ Tacchino \ Coscia di tacchino

Durata programma: ca. 80 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Arrostitore

Temperatura: 170-190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 90-120 min.

Temperatura interna utilizzando la sonda termometrica: 85-90°C

Suggerimento

È possibile preparare da sé anche il chutney al mango o di albicocche. La ricetta è al capitolo "Salse e chutney".

Cosciotti di lepre

Tempo di preparazione: 75–85 min. + 12 ore di marinatura

Per 2 persone

Ingredienti

2 cosciotti di lepre (peso complessivo ca. 750 g)

500 ml di laticello

Sale

Pepe

6 bacche di ginepro

2 foglie di alloro

50 g di speck, semi-stagionato o stagionato, a fette

50 ml di vino rosso

100 ml di panna o panna acida

150 ml di acqua

Amido

Accessori

Casseroia Gourmet con coperchio

Preparazione

Marinare i cosciotti di lepre nel laticello per ca. 12 ore, voltare più volte.

Togliere la pelle, salare e pepare i cosciotti, avvolgerli nelle fettine di pancetta e sistemarli nella casseroia Gourmet. Aggiungere le bacche di ginepro e le foglie di alloro. Cuocere per ca. 15 minuti con il coperchio. Voltare la carne, aggiungere un po' di vino rosso, acqua e panna e proseguire la cottura fino alla fine senza coperchio.

Versare nel fondo di cottura quello che resta del vino rosso, della panna e dell'acqua e addensare con l'amido. Servire a parte.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Selvaggina \ Cosciotto di lepre

Durata programma: ca. 55 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Arrostire

Temperatura: 180–200°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 50–60 min.

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 200–220°C

Livello: 2° dal basso

Tempo di cottura: 50–60 min.

Temperatura interna utilizzando la sonda termometrica: 75–80°C

Carne e pollame

Sella di lepre

Tempo di preparazione: 70-80 min.

Per 4 persone

Ingredienti

1 sella di lepre (ca. 750 g)

Sale

Pepe

50 g di speck a fette, stagionato

2 foglie di alloro

6 bacche di ginepro

100 ml di panna

3 cucchiai di vino rosso

150-400 ml di brodo di carne

Amido

Accessori

Casseruola Gourmet con coperchio

Preparazione

Eliminare la pelle della sella di lepre.

Salare e pepare, avvolgere la sella di lepre nelle fette di pancetta e sistemarla nella casseruola Gourmet con le foglie di alloro e le bacche di ginepro. Cuocere con il coperchio per ca. 20 minuti.

Voltare la carne, aggiungere la panna e terminare la cottura senza coperchio.

Estrarre la carne, versare nel fondo di cottura il vino rosso e un poco di acqua, addensarlo con l'amido.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Selvaggina \ Sella di lepre

Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Arrostire

Temperatura: 180-200°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: ca. 45-55 min.

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 200-220°C

Livello: 2° dal basso

Tempo di cottura: 45-55 min. + preriscaldamento

Temperatura interna utilizzando la sonda termometrica: 72-78°C

Coniglio in salsa alla senape

Tempo di preparazione: 95-105 minuti
Per 4-6 persone

Ingredienti

1300 g di sella o cosciotti di coniglio
Sale
Pepe nero
3 cucchiaini di senape di Digione
100 g di pancetta a cubetti
30 g di burro
1 cucchiaino di farina
2 cipolle, tagliate a dadini
250 ml di vino bianco
1 cucchiaino di timo, le foglioline
3 cucchiaini di crème fraîche

Accessori

Casseruola Gourmet con coperchio

Preparazione

Salare e pepare la carne e spalmarla con 2 cucchiaini di senape.

Riscaldare la pancetta con il burro nella casseruola Gourmet, aggiungere i pezzi di coniglio e rosolarlo da tutti i lati. Spolverizzare di farina. Aggiungere la cipolla, il timo e il vino bianco e infornare senza coperchio.

Togliere i pezzi di carne e aggiungere al fondo di cottura la senape rimasta, la crème fraîche ed eventualmente ancora un po' di acqua o brodo. Legare il fondo di cottura con un po' di amido.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Selvaggina \ Coniglio a pezzi

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 170-190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 30-35 minuti

Carne e pollame

Sella di capriolo / Sella di cervo

Tempo di preparazione: 100–120 min. + 24 ore di marinatura

Per 6 persone

Ingredienti

2000 g di sella di capriolo o cervo
1 1/2 o 2 l di laticello
8 bacche di ginepro
2 foglie di alloro
3 grani di pepe
Sale
Pepe
30 g di burro, liquido
100 g di speck a fette, stagionato
125 ml di vino rosso
500 ml di acqua
125 g di panna acida o crème fraîche
Amido
3 pere tagliate a metà
6 cucchiaini di marmellata di mirtilli rossi

Accessori

Casseruola Gourmet

Preparazione

Togliere dalla carne le pellicine superficiali. Disporre la sella nel laticello per ca. 24 ore e voltarla ripetutamente. Risciacquare la carne con acqua fredda e asciugarla. Condire di sale e pepe, spennellarla con il burro e coprirla con le fette di pancetta.

Disporre la carne nella casseruola Gourmet, aggiungere le bacche di ginepro e le foglie di alloro, cuocere per ca. 15 minuti con il coperchio. Aggiungere un po' di vino rosso, dell'acqua e la crème fraîche e continuare la cottura senza coperchio.

Aggiungere il fondo di cottura con la crème fraîche e il vino rosso rimasti, addensarlo con l'amido e servirlo con la carne tagliata a fette.

Riscaldare leggermente le pere, sistemarle attorno alla carne con l'incavo verso l'alto e versarvi la marmellata di mirtilli rossi.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Selvaggina \ Sella di capriolo o Sella di cervo

Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Arrostire

Temperatura: 170–190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: ca. 40–70 min.

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 180–200°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: ca. 40–70 min.

Temperatura interna utilizzando la sonda termometrica: 70–78°C

Gli eroi internazionali

Già il solo fatto che possiamo gustare (senza esagerare) quasi quotidianamente patate, riso e pasta, conferma la loro buona influenza sul nostro benessere e su una nutrizione gustosa e sana. Grazie alle innumerevoli possibilità di preparazione non rappresentano solo un contorno sano ma trasformano anche ogni pietanza in qualcosa di nuovo. Proprio come la verdura che si trova sempre più variegata sul mercato e conferisce un accento seducente ad ogni menù con la sua freschezza e varietà.

Suggerimenti e informazioni

Le microonde sono ottime per cuocere verdure fresche e congelate. Le verdure mantengono inalterati l'aspetto fresco e croccante e il colore naturale. Anche il sapore rimane invariato e intenso. Grazie a tempi di cottura brevi si riduce la perdita di vitamine.

Per le verdure o i contorni a persona si contano approssimativamente:

- 200 g di verdure mondate
- 150 g di patate, pelate
- 40–50 g di riso crudo
- 50–60 g di pasta cruda

Le verdure sono molto importanti nell'alimentazione. Contengono molte vitamine e sali minerali. Ma soprattutto anche carboidrati, indispensabili come le fibre. La parte immediatamente vicina alla buccia è ricca di vitamine. Per questo si consiglia di sbucciare o pelare le verdure con molta attenzione. E soprattutto di lavarla ancora intera. Se la verdura viene tagliata prima di lavarla, la superficie diventa più grande e si disperdono sostanze utili.

Lavare le verdure brevemente e non immergerle nell'acqua. Le vitamine B o C sono idrosolubili e quindi particolarmente delicate.

Contorni e verdure

Le vitamine A, D, E e K sono liposolubili. Cosa significa questo nella preparazione delle verdure? Per esempio le carote, ricche di vitamina A devono essere preparate con un po' di grassi affinché la vitamina A possa essere rielaborata dall'organismo.

Patate, pasta e riso a livello internazionale sono considerati dei contorni. Le patate sono disponibili farinose, non farinose e prevalentemente non farinose. Quelle non farinose sono adatte per le insalate o per essere arrostiti o bollite.

Le patate prevalentemente non farinose sono adatte per sformati e gratin. Le patate farinose invece contengono più amido rispetto alle altre e sono adatte per gnocchi, zuppe, purè.

Il riso durante la cottura triplica il suo volume. Il riso integrale e la pasta integrale necessitano di tempi di cottura di ca. 5-10 minuti più lunghi rispetto al riso non integrale o alla farina bianca.

Cuocere le verdure con le microonde

Mettere in una fondina le verdure mondate e preparate. A seconda della freschezza e del contenuto di umidità aggiungere 3-4 cucchiaini di acqua e un pizzico di sale. Le verdure fresche contengono più umidità. Le verdure preparate compensano il contenuto inferiore con più aggiunta di liquidi. Portare le verdure a ebollizione, con il coperchio, a 850 Watt, poi ridurre la potenza a 450 Watt e continuare la cottura. Al termine della cottura lasciare riposare la verdura per ca. 2 minuti (compensazione della temperatura).

Le indicazioni relative ai tempi per i diversi tipi di verdura possono essere rilevate nella tabella relativa alla cottura degli alimenti, nelle istruzioni d'uso e di montaggio.

I tempi indicati valgono per la cottura di verdure fresche. Per la cottura della stessa quantità di verdure congelate i tempi si prolungano per l'inizio cottura di ca. 3 minuti. Tutti i tempi sono da considerare indicativi poiché possono variare in base alla temperatura di partenza e alla consistenza (freschezza, dimensioni) degli alimenti.

Melanzane ripiene

Tempo di preparazione: 50-60 minuti

Per 4 persone

Ingredienti

3-4 melanzane

Olio

Ingredienti ripieno

2 cipolle, tagliate a dadini

20 g di burro o olio

300 g di macinato di manzo

250 g di funghi champignon, a fettine

200 g di concentrato di pomodoro

250 ml di panna

Sale

Pepe

150 g di formaggio Gouda, grattugiato

Accessori

Padella

Pirofila

Preparazione

Tagliare le melanzane per il lungo a fette spesse 1 cm. Strofinare le fette con il sale e farle riposare ca. 10 minuti. Tamponare le melanzane con carta da cucina e rosolarle poi nell'olio caldo. Disporle infine in uno stampo.

Rosolare la cipolla nell'olio. Rosolarvi anche la carne macinata. Aggiungere i funghi champignon a fette e il concentrato di pomodoro, la panna e le spezie.

Distribuire il mix sulle fette di melanzana. Cospargere di formaggio e cuocere.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 170-190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 20-25 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus

Potenza/Temperatura: 300 W + 180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 15-18 minuti

Contorni e verdure

Patate al forno

Tempo di preparazione: 35 minuti

Per 4 persone

Ingredienti

4 patate (cad. ca. 190 g)

1 cucchiaino di olio

Sale

Pepe

Accessori

1 leccarda in vetro

Preparazione

Bucherellare più volte le patate con una forchetta. Mescolare olio, sale e pepe e strofinare le patate con questo mix.

Disporre le patate sulla leccarda in vetro, infornarle nel vano cottura caldo e cuocerle.

Tagliare le patate per il lungo e servirle con il burro.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Contorni \ Patate \ Patate al forno

Durata programma: ca. 30 minuti

Impostazione alternativa

Preriscaldamento:

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 200°C

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus

Potenza/Temperatura: 300 W + 200°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 25-30 minuti

Cavolfiore in salsa di senape

Tempo di preparazione: 35-45 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

1 testa di cavolfiore
250 ml di brodo di carne
100 ml di panna
30 g di burro
20 g di farina
3 cucchiai di senape in grani o dolce
Sale
Pepe
Poco zucchero

Preparazione

Spezzettare il cavolfiore a rosette, metterlo con 3 cucchiai di acqua in una fondina e cuocere a 850 Watt per ca. 6 minuti e poi a 450 Watt per altri 10 minuti ca. Scolare l'acqua.

Lavorare la farina e il burro fino a ottenere un impasto liscio. Mettere l'impasto in una fondina con il brodo, la panna, la senape e le spezie e cuocere con il coperchio a 850 Watt per ca. 5 minuti.

Mescolare bene la salsa. Servire la salsa a parte oppure distribuirla sulle rosette di cavolfiore.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1:
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 850 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 6 minuti

Fase di cottura: 2
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 450 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 10 minuti

Fase di cottura 3:
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 850 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 5 minuti

Contorni e verdure

Fagiolini con crostini

Tempo di preparazione: 35-45 minuti
Per 6 persone

Ingredienti

500 g di fagiolini verdi (surgelati)
3 pomodori a dadini
2-3 cucchiaini di olio
50 g di pangrattato
Sale
Pepe nero
1 cucchiaino di timo, le faglioline

Accessori

Pirofila piatta

Preparazione

Versare i fagiolini con 3 cucchiaini di acqua e un po' di sale in una fondina e cuocere, con il coperchio, a 850 Watt per ca. 5 minuti e poi a 450 Watt per altri ca. 8 minuti, facendo in modo che non diventino troppo teneri. Farli sgocciolare e versarli in una pirofila.

Mescolare i pomodori a dadini con olio, pangrattato e spezie. Versare il tutto sui fagiolini e dorare.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1:
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 850 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 5 minuti

Fase di cottura: 2
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 450 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 8 minuti

Fase di cottura 3:
Modalità di cottura: Grill
Temperatura: livello 3
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 10-15 min. + 5 min. di preriscaldamento

Cicorie dorate

Tempo di preparazione: 50-60 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

8 piccole cicorie
Sale
8 fette di prosciutto cotto
8 fette di formaggio
50 ml di panna
Sale
Pepe, macinato fresco
50 g di pangrattato
1 cucchiaino di burro

Accessori

Pentola
Pirofila

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Calore superiore/
inferiore
Temperatura: 190-210°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 20-30 min. + preriscaldamento

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 170-190°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 20-30 minuti

Preparazione

Mondare le cicorie, eliminare il ceppo e scottarle per ca. 5 minuti in acqua salata bollente. Tagliare il prosciutto e le fette di formaggio a metà. Tagliare anche le cicorie a metà, avvolgerle prima nel prosciutto e poi nel formaggio e sistemarle in uno stampo.

Mescolare la panna con il sale e il pepe, distribuire il mix sulle cicorie e cuocere senza coperchio.

Tostare il pangrattato nel burro riscaldato, distribuirlo sulle cicorie e servirle.

Contorni e verdure

Gnocchi

Tempo di preparazione: 35-45 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

250 ml di latte
250 ml di acqua
1/2 cucchiaino di sale
250 g di semola di grano duro
2 tuorli d'uovo
20 g di burro
100 g di formaggio Emmentaler o Gouda, grattugiato

Accessori

Pirofila piatta

Preparazione

Mescolare il latte, l'acqua, il sale e il semolino in una fondina. Far bollire a 850 Watt per ca. 6 minuti e poi a 150 Watt per ca. 10 minuti.

Aggiungervi i tuorli d'uovo. Dall'impasto formare dei mucchietti con l'ausilio di due cucchiari immersi nell'acqua calda. Disporre i mucchietti in uno stampo imburrato, separati l'uno dall'altro.

Cospargere di formaggio, ricoprire con burro a fiocchetti e dorare senza coperchio sotto il grill preriscaldato per ca. 10 minuti.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1:
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 850 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 6 minuti

Fase di cottura: 2
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 150 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 10 minuti

Fase di cottura 3:
Modalità di cottura: Grill
Temperatura: livello 3
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 10 min. + 5 min. di preriscaldamento

Spätzle (gnocchetti) gratinati alle erbe

Tempo di preparazione: 45-55 minuti

Per 4-5 persone

Ingredienti

500 g di farina

200 ml di acqua

5 uova

Sale

3 cucchiaini di erbe miste, tritate (p.es. prezzemolo, erba cipollina, cerfoglio)

3 cipolle

2 cucchiaini di olio

200 g di formaggio, grattugiato

Accessori

Pentola

Pirofila

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 190-210°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 15-20 min. + preriscaldamento

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 170-190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 20-25 minuti

Preparazione

Mescolare la farina, le uova, l'acqua, il sale e le erbe fino a ottenere un impasto morbido.

Far scivolare l'impasto dal tagliere in acqua bollente salata. Cuocere gli gnocchetti per ca. 3-5 minuti a seconda delle dimensioni, e farli sgocciolare bene.

Pulire le cipolle, tagliarle ad anelli e rosolarle nell'olio.

Disporre gli gnocchetti, le cipolle e il formaggio a strati in uno stampo imburrato. L'ultimo strato deve essere di formaggio. Infine dorare.

Contorni e verdure

Cetrioli con varianti di salsa

Tempo di preparazione 20-25 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

2 cetrioli da insalata (cad. 300 g)

Ingredienti salsa all'aneto

100 g di crème fraîche
2 cucchiaini di aneto tritato
Sale

Ingredienti salsa di dragoncello

100 g di crème fraîche
200 ml di panna
200 ml di brodo vegetale
2 cucchiaini di dragoncello, tritato
Sale
Pepe

Preparazione

Pelare i cetrioli, se si vuole. Tagliarli a metà per il lungo ed eliminare i semi con un cucchiaino. Tagliare i cetrioli a listarelle spesse 1/2 cm. Versarle in una fondina e cuocerle con il coperchio a 850 Watt per ca. 5 minuti.

Per preparare la salsa di aneto mescolare la crème fraîche con l'aneto e il sale. Irrorare i cetrioli cotti con la salsa.

Per preparare la salsa di dragoncello mescolare la crème fraîche con la panna, il brodo vegetale, il dragoncello, il sale e il pepe. Cuocere senza coperchio a 850 Watt per ca. 5 minuti. Irrorare i cetrioli cotti con la salsa.

Impostazione consigliata

Cetrioli:
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 850 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 5 minuti

Salsa al dragoncello:
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 850 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 5 minuti

Gratin di patate e formaggio

Tempo di preparazione: 60-70 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

500 g di patate, farinose, pelate
250 ml di panna
125 g di crème fraîche
150 g di formaggio Gouda, grattugiato
1 spicchio d'aglio
Sale
Pepe nero
Noce moscata

Accessori

Pirofila Ø 24 cm

Preparazione

Tagliare a fette sottili le patate e mescolarle con ca. 2/3 del formaggio.

Versare il tutto in una pirofila strofinata con uno spicchio d'aglio.

Sbattere la panna, la crème fraîche, il sale, il pepe e la noce moscata e distribuire il tutto sulle patate uniformemente. Cospargere con il formaggio rimasto e cuocere senza coperchio.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Sformati e gratin \ Sformato di patate \ altezza ...

Durata programma: ca. 44 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus

Potenza/Temperatura: 300 W + 180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 35-45 minuti

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 180-200°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 45-55 minuti

Suggerimento

Variante ipocalorica: mettere 750 g di patate a fette in uno stampo precedentemente unto. Insaporire di sale e pepe, irrorare con 250 ml di brodo vegetale e cuocere come descritto sopra. Ca. 10 minuti prima della fine della cottura cospargere con 3 cucchiaini di formaggio grana grattugiato.

Contorni e verdure

Gratin di cavolo rapa e crescione

Tempo di preparazione: 70-80 min.

Per 4 persone

Ingredienti

800 g di cavolo rapa

Burro per ungere lo stampo

2 scalogni, a dadini

100 g di pancetta

2 cucchiai di olio

200 ml di brodo vegetale

150 g di crème fraîche

Pepe, macinato fresco

Noce moscata, macinata fresca

80 g di formaggio, grattugiato

1 cassetina di crescione

Accessori

Pirofila

Pentola

Preparazione

Pulire il cavolo rapa, tagliarlo a fettine spesse ca. 1 cm e disporlo a strati in uno stampo imburrato per sfornati.

Tagliare la pancetta a dadini e rosolarla con gli scalogni nell'olio. Versare del brodo, aggiungere della crème fraîche e dorare.

Versare la salsa sul cavolo rapa, co-spargervi sopra il formaggio e cuocere.

Distribuire il crescione sul gratin e servire.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 170-190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 40-50 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 190-210°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 40-50 minuti

Suggerimento

Il gratin può essere servito come contorno di cotolette, salsicce o patate.

Sformato di cavolfiori

Tempo di preparazione: 75-85 minuti

Per 4 persone

Ingredienti

750 g di cavolfiore, mondato

250 g di pomodori a dadini

250 ml di brodo vegetale

150 g di formaggio spalmabile alle erbe

Sale

Pepe

Noce moscata

100 g di formaggio Gouda grattugiato

Accessori

Pirofila

Pentola

Preparazione

Mettere il cavolfiore con 5 cucchiaini di acqua e un po' di sale in una fondina e cuocere con il coperchio a 850 Watt per ca. 3 minuti e poi a 450 Watt per altri 9 minuti finché risulta croccante. Poi sgocciolare.

Mettere il cavolfiore e il pomodoro a dadini in uno stampo piano e mescolare.

Riscaldare il brodo e sciogliervi il formaggio spalmabile continuando a mescolare. Insaporire di noce moscata e pepe e versare il tutto sulle verdure. Cospargere di formaggio e dorare senza coperchio.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 850 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 3 minuti

Fase di cottura: 2

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 450 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 9 minuti

Fase di cottura 3:

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 170–190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 35–45 minuti

Contorni e verdure

Patate "golose"

Tempo di preparazione 65-75 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

1200 g di patate non farinose, pelate
1 cucchiaino di rosmarino tritato
2 cucchiaini di timo tritato
1 cucchiaino di salvia tritata
6 spicchi d'aglio
Sale
Pepe
6 cucchiai di olio d'oliva

Accessori

1 leccarda in vetro

Preparazione

Tagliare le patate in quattro parti e distribuirle nella leccarda in vetro, eventualmente versare dell'olio sulle patate, mescolare e dorare. Voltare di tanto in tanto.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 150-170°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 50-60 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus
Potenza/Temperatura: 300 W + 180°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 40-50 minuti

Suggerimento

Cuocere le patate solo con olio, sale e pepe e servire con pesto ai porcini. Per il pesto far gonfiare 50 g di porcini essiccati in 150 ml di acqua per ca. 15 minuti, scolare e far sgocciolare e frullare aggiungendo 150 ml di olio, 2 cucchiari di olio di semi di zucca, 2 cucchiari di prezzemolo tritato, 75 g di pecorino o grana grattugiato e 1 cucchiaino di sale.

Gratin di fagioli di Spagna

Tempo di preparazione 65-75 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

400 g di fagiolini verdi
Sale
2 barattoli piccoli di fagioli bianchi giganti (310 g)
1 barattolo di fagioli Kidney (400 g)
2 cipolle tagliate a dadini
2 spicchi d'aglio, schiacciati
300 g di pomodorini ciliegino
10 olive verdi
1 barattolo di pomodori pelati (400 g)
3 cucchiaini di olio d'oliva
Pepe, macinato grosso
Zucchero
1 cucchiaino di erbe miste, tritate (p.es. timo, origano, rosmarino)
100 g di formaggio Manchego, grattugiato

Accessori

Pirofila 20 x 30 cm

Preparazione

Lavare e mondare i fagiolini verdi, versarli con 100 ml di acqua e un po' di sale in una fondina e cuocere con il coperchio a 850 Watt per ca. 8 minuti. Far sgocciolare i fagiolini verdi, i fagioli giganti e i fagioli Kidney.

Pulire cipolle e aglio. Tagliare le cipolle a dadini e schiacciare l'aglio. Lavare i pomodori e far sgocciolare le olive. Mescolare i pelati con l'olio, insaporire di sale, pepe, zucchero ed erbe, mescolare alle verdure e versare il tutto in uno stampo per gratin (ca. 20 x 30 cm).

Cospargere con il formaggio, infornare e cuocere.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1:
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 850 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 8 minuti

Fase di cottura: 2
Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 160°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 25-30 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1:
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 850 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 8 minuti

Fase di cottura: 2
Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 180°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 20-25 min. + preriscaldamento

Contorni e verdure

Risotto al pomodoro

Tempo di preparazione: 60 minuti

Per 4-6 persone

Ingredienti

1 cipolla rossa

125 g di chorizo (salame spagnolo)

1 zuccina

100 g di olive kalamata (nere), denocciolate

2 1/2 cucchiaini di olio di oliva

1 barattolo di pomodori a pezzettoni (400g)

375 ml di brodo di gallina

200 g di riso Arborio

30 g di burro

50 g di parmigiano grattugiato

2 cucchiaini di prezzemolo, tritato

2 cucchiaini di prezzemolo tritato

60 g di caprino

50 g di basilico, a foglioline

Olio di oliva

Accessori

Pirofila con coperchio (adatta al microonde)

Preparazione

Pulire le cipolle. Tagliarle a dadini le cipolle il chorizo e le zucchine. Tritare finemente le olive. Versare le cipolle, il formaggio e l'olio di oliva nella pirofila e cuocere.

Aggiungere i pomodori, il brodo e il riso, coprire e continuare la cottura.

Aggiungere le zucchine, mescolare bene e continuare la cottura.

Dopo la cottura, lasciare rapprendere il risotto per 2 minuti, quindi aggiungere il burro e il parmigiano. Prima di servire,

aggiungere il prezzemolo, le olive e l'erba cipollina e guarnire con formaggio pecorino e basilico.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Contorni \ Riso \ Risotto

Durata programma: ca. 30 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 850 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 3 minuti

Fase di cottura: 2

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 850 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 8 minuti

Fase di cottura 3:

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 850 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 8-10 minuti

Zucchine gratinate

Tempo di preparazione: 45-55 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

2 zucchine
1 cipolla tagliata a dadini
10 g di burro
1 cucchiaino di origano o maggiorana,
tritati finemente
1 fetta di pane da toast, a dadini
200 g di formaggio di pecora
1 cucchiaio di panna acida
Sale
Pepe nero

Accessori

Pentola
Pirofila

Preparazione

Tagliare le zucchine a metà in orizzontale, con un cucchiaino scavarle all'interno e tagliuzzarle. Rosolare le cipolle nel burro, aggiungervi l'interno delle zucchine e le erbe.

Sbriciolare il formaggio di pecora e mescolarlo alla panna acida. Aggiungerlo con il pane da toast a dadini al mix di cipolle e zucchine. Insaporire di sale e pepe.

Disporre le zucchine a metà in uno stampo, distribuirvi il ripieno e dorare senza coperchio.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 170–190°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 25-30 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus
Potenza/Temperatura: 300 W + 180°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 20-25 minuti

Tutto è bene quel che finisce sopra

Gli asparagi ne hanno bisogno, i dolci non vogliono farne a meno, e anche carne e pesce ne approfittano volentieri: stiamo parlando delle salse. Salse classiche come la salsa olandese oppure creazioni nuove e fantasiose, le salse spesso rappresentano la ciliegina sulla torta. Se si variano è possibile conferire alle pietanze una varietà sempre diversa. Oggi alla panna, domani al pepe, una volta fruttata, la prossima con un po' di alcool, insomma non ci sono limiti.

Molte pietanze richiedono qualcosa di piccante. Per accompagnare la carne, il pollame e il pesce ci sono salse di ogni tipo, calde e fredde. Le salse chutney un po' piccanti o dolci, originarie dall'India, vengono combinate spesso con la carne grigliata o poco rosolata. Innumerevoli varianti di salse e chutney sono il tocco finale sui nostri piatti preferiti.

Salsa al peperoncino

Tempo di preparazione: 40-55 minuti

Per 4 persone

Ingredienti

2 peperoni rossi

1 peperoncino rosso

200 g di pomodorini ciliegino

2 cipolle

2 spicchi d'aglio

2 cucchiaini di olio

1 cucchiaino di zucchero di canna

200 ml di sugo di pomodoro

Sale

Pepe, macinato fresco

Paprica in polvere

Fase di cottura: 2

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 850 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 6 minuti

Preparazione

Lavare i peperoni e i peperoncini, tagliarli a metà ed eliminare i semi. Tagliare i peperoni a pezzi e i peperoncini a dadini.

Pulire le cipolle e l'aglio. Tagliare le cipolle a dadini e schiacciare l'aglio. Versare il tutto in una fondina con olio e zucchero di canna e stufare con il coperchio a 850 Watt per ca. 8 minuti.

Versarvi sopra il sugo di pomodoro e cuocere per altri 6 minuti a 850 Watt.

Insaporire la salsa di spezie.

La salsa è particolarmente gustosa con una pasta al dente oppure con patate arrosto di piccole dimensioni.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 850 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 8 minuti

Salse e chutney

Chutney di mango

Tempo di preparazione: 60-70 minuti
Per 2 vasi da 400 ml

Ingredienti

4 manghi non maturi (ca. 1,5 kg)
1 pezzo di zenzero, fresco (ca. 40 g)
4 piccoli peperoncini rossi
3 lime
100 ml di aceto di mele
150 g di zucchero di canna

Preparazione

Pulire i mango e separare la polpa dal nocciolo. Tagliare 750 g di polpa a dadini di 1/2 cm.

Pelare lo zenzero e tagliarlo a listarelle, tagliare i peperoncini a metà, eliminare i semi, risciacquare con cura e tagliare a listarelle.

Spremere il lime e mescolarne 75 ml all'aceto.

Versare il mango e lo zucchero in una fondina e cuocere con il coperchio a 850 W per ca. 8 minuti.

Aggiungere zenzero e peperoncino e continuare la cottura a 450 W per ca. 30 minuti.

Aggiungere il mix di aceto e lime e cuocere ancora a 450 Watt per ca. 10 minuti. Se il composto è ancora troppo liquido, cuocere senza coperchio per altri 5-8 minuti.

Versare ancora bollente nei vasi e conservare in frigorifero dopo che si è raffreddato.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1:
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 850 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 8 minuti

Fase di cottura: 2
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 450 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 30 minuti

Fase di cottura 3:
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 450 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 10-18 minuti

Suggerimento

Questo chutney può essere preparato anche con le albicocche o con un mix di mango e albicocche.

Chutney di prugne

Tempo di preparazione: 60-70 minuti
per 2 vasi da 400 ml

Ingredienti

750 g di prugne, senza nocciolo
50 ml di acqua
200 g di zucchero di canna
1/2 cucchiaino di zenzero, in polvere
1/2 cucchiaino di macis
1 prugna candita allo zenzero, a dadini
50 g di uvetta
2 cucchiaini di aroma all'aceto

Preparazione

Tagliare le prugne a pezzi, versarle in una fondina con acqua, zucchero, spezie, prugna allo zenzero e uvetta e cuocere con il coperchio a 850 Watt per ca. 10 minuti e poi a 450 Watt per altri 30-40 minuti finché il composto risulta cremoso.

Aggiungere l'aceto, cuocere a fiamma bassa con il coperchio per altri 10 minuti a 450 Watt.

Il chutney deve avere un sapore molto speziato quando è bollente, affinché quando si raffredda risulti un po' più delicato.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1:
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 850 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 10 minuti

Fase di cottura: 2
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 450
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 30-40 minuti

Fase di cottura 3:
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 450 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 10 minuti

Suggerimento

Un contorno piccante per manzo o carne di maiale arrosto o grigliati oppure anche per pollame.

Salse e chutney

Chutney di zucchine e arancia

Tempo di preparazione: 40-50 min.

Per 2 vasi da 400 ml

Ingredienti

1 zuccina
1 cipollotto
2 spicchi d'aglio
1 mela
1 arancia
100 ml di aceto aromatizzato alle erbe
200 g di canditi
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di senape in grani
1 punta di un coltello di cannella in polvere
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di curry in polvere
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di pepe rosa in grani

Preparazione

Lavare e mondare le zucchine. Pulire cipolle e aglio. Schiacciare l'aglio, sbucciare le mele e l'arancia, tagliare il tutto a dadini con zucchine e cipolla.

Versare aceto e canditi nel recipiente di vetro e riscaldare a 850 Watt per 5 minuti. Aggiungere le verdure, la frutta e le spezie e cuocere con il coperchio per ca. 10 minuti a 600 Watt.

Versare il chutney nei vasi e chiudere ermeticamente.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 850 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 5 minuti

Fase di cottura: 2

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 600 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 10-12 minuti

Suggerimento

Il chutney è ideale per carne alla griglia e arrosto.

Prelibatezze dal mondo

Sformati, torte salate & co. sono il piatto preferito in ogni occasione, un pasto unico per tutta la famiglia, ideali per un rinfresco e perfette come aperitivo. Il tutto grazie a un impasto tenero o croccante, a un ripieno particolarmente gustoso o a una variante creativa di ricette classiche, le sfizioosità salate stimolano l'olfatto e il gusto e possono essere arricchite in continuazione, con una quantità infinita di ingredienti.

Consigli per la preparazione

In questo capitolo vi sono ricette di menù interi e altre sfizioosità da gustare con un calice di vino o un bicchiere di birra.

Con soli pochi ingredienti è possibile preparare infatti svariate prelibatezze.

Molti piatti si possono preparare in anticipo e non devono essere completati all'ultimo momento quando arrivano gli ospiti.

Sfizziosità salate

Focaccia allo yogurt

Tempo di preparazione: 130-140 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

1/2 cubetto di lievito (21 g)
200 ml di latte, tiepido
1 uovo
100 g di yogurt
2 cucchiai di olio
2 cucchiaini di zucchero
1/2 cucchiaino di lievito per dolci
450 g di farina
1 cucchiaino di sale

Accessori

Carta da forno
1 leccarda in vetro

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte, mescolare con l'uovo, lo yogurt, l'olio, lo zucchero, il lievito per dolci, la farina e il sale e far lievitare in un luogo caldo per ca. 60 minuti, coperto.

Dividere l'impasto in 8 porzioni, spianarlo e cuocerlo sulla leccarda in vetro rivestita di carta forno.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 190-210°C
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 12-14 min. + preriscaldamento

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 170-190°C
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 12-14 min. + preriscaldamento

Sfiziosità al formaggio

Tempo di preparazione: 15-35 minuti
ca. 100 pezzi

Ingredienti impasto

150 g di farina
125 g di formaggio Gouda, grattugiato
2 tuorli d'uovo
125 g di burro

Per spennellare

Chiare d'uovo

Per decorare

Cumino
Formaggio, grattugiato
Semi di papavero
Sesamo
Paprica in polvere

Accessori

Carta da forno
Leccarde in vetro

Preparazione

Amalgamare formaggio, tuorlo d'uovo e burro fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Raffreddare l'impasto per ca. 60 minuti, poi spianare su una superficie infarinata fino a ottenere uno spessore di 3 mm.

Formare dei biscottini e disporre sulla leccarda in vetro rivestita di carta forno.

Spennellare i biscottini con l'albume, cospargere di cumino, papavero, sesamo, paprica o formaggio e cuocere finché risultano dorati.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 170-190°C
Livello: 2° o 3° dal basso
Tempo di cottura: 12-17 min. + preriscaldamento

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 190-210°C
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 12-17 min. + preriscaldamento

Suggerimento

Variante: chiocciole di formaggio. Arrotolare l'impasto, tagliarlo a strisce di ca. 10 cm di larghezza. Sulle strisce di impasto distribuire il cumino o le mandorle tritate e il formaggio o le mandorle tritate, il formaggio e l'origano o le mandorle tritate, il formaggio a dadini e il prosciutto a dadini oppure i pistacchi tritati e il formaggio grattugiato. Arrotolare l'impasto con il ripieno, congelare brevemente, tagliare a strisce di ca. 1 cm. Disporre le strisce sulla leccarda in vetro rivestita di carta forno e cuocere come indicato.

Muffin di formaggio e prosciutto

Tempo di preparazione: 40-50 min.

Per 8 persone

Ingredienti

50 g di burro

2 uova

1 cucchiaino di paprica dolce

150 g di yogurt naturale

220 g di farina

3 cucchiaini di lievito in polvere

60 g di prosciutto, a dadini

2 cucchiai di erba cipollina

75 g di formaggio Gouda, grattugiato

Accessori

8 pirottini Ø 7 cm

Preparazione

Lavorare il burro a crema. Aggiungervi le uova, la paprica e lo yogurt e mescolare.

Aggiungervi la farina mescolata al lievito. Infine incorporare il prosciutto a dadini, l'erba cipollina e il formaggio.

Distribuire il composto nelle formine e cuocere senza coperchio.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Thermovent plus

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 150–170°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 20-25 minuti

Pizza

Tempo di preparazione: 70-80 min.

Per 1 pizza rotonda Ø 30cm

Ingredienti impasto

125 g di farina

10 g di lievito

1/4 cucchiaino di sale

1 cucchiaino di olio

70-80 ml di acqua, tiepida

Ingredienti "Margherita"

250 g di pomodori, a fette

150 g mozzarella, a fette

Olio di oliva

Origano

Ingredienti "Alla pugliese"

300 g di cipolle, tagliata a fettine sottili

Sale

Rosmarino

4 cucchiaini di olio d'oliva

Ingredienti "Vegetariana"

150 g di broccoli a rosette, precotti

150 g di funghi champignon, a fettine

50 g di porri, precotti, ad anelli

150 g di mozzarella, a pezzetti

Ingredienti "Peperoni"

Mezzo peperone rosso, mezzo giallo e mezzo verde, puliti e tagliati a fette

2 pomodori, a fette

100 g di formaggio Emmentaler, grattugiato

Ingredienti "Salmone"

200 g di filetto di salmone a pezzetti

2-3 fettine di salmone affumicato, a listarelle

3 uova, sode, tagliate in quattro parti

1/2 cucchiaino di origano

100 g di formaggio Gouda grattugiato

Ingredienti "Porri e gorgonzola"

Stufare 400 g di porri a rondelle in 2 cucchiaini di olio di noci

Sale

Pepe

Aggiungere 100 ml di vino bianco

150 g di gorgonzola, a pezzetti

Ingredienti "Ricotta e basilico"

Mescolare 30 g di ricotta

Con 50 ml di panna

2 uova

1 cucchiaino di olio di noci

Sale

Pepe

1 cucchiaino di basilico, a pezzetti, cospargerlo sull'impasto

2 pomodori, a dadini, distribuiti sulla pizza

Distribuire sulla pizza 100 g di gorgonzola a dadini

Accessori

1 leccarda in vetro

In alternativa uno stampo rotondo Ø 27 cm

Preparazione

Lavorare la farina, il lievito, il sale, l'olio e l'acqua fino a ottenere una pasta liscia e lasciarla lievitare a temperatura ambiente per ca. 20 minuti.

Impastare ancora brevemente la pasta, ricavare un disco (Ø 27-30 cm) stendendo l'impasto su una superficie infarinata e sistemarlo sulla leccarda o sulla teglia rotonda.

Ricoprire la pizza con i pomodori passati e condirla di sale, pepe e origano.

Distribuire sulla pizza gli ingredienti desiderati e infornare subito.

Per preparare un calzone ricavare un disco (Ø 30 cm) stendendo la pasta su una superficie infarinata. Su una metà distribuire la farcitura. Disporvi sopra l'altra metà dell'impasto in modo da formare una mezzaluna. Premere bene i bordi. Sistemare il calzone su una leccarda di vetro oppure su una teglia rotonda, spennellare la superficie di latte e cuocere finché risulterà dorato.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Pizza e impasti salati \ Alimento fresco \ Leccarda in vetro oppure Teglia rotonda \ Farcitura normale oppure Farcitura abbondante

Leccarda in vetro:

Durata programma:

Farcitura normale: ca. 52 minuti

Farcitura abbondante: ca. 62 minuti

Teglia rotonda:

Durata programma:

farcia normale: ca. 42 minuti

farcia spessa: ca. 55 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 170–190°C

Livello: 2° dal basso

Tempo di cottura: 30–35 min. + preriscaldamento

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 170–190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 25–30 min. + preriscaldamento

Suggerimento

Per distribuire l'impasto per pizza su tutta la superficie in vetro, raddoppiare le quantità. Per la cottura utilizzare le modalità Thermovent plus oppure Calore superiore/inferiore. Il tempo di cottura per queste modalità è di 30–40 minuti.

Varianti di crostini di pane

Tempo di preparazione: 15-35 minuti
Per 4-8 persone

Ingredienti per crostini di pane sfiziosi

8 fette di pane baguette
8 cucchiaini di pesto al basilico
8 fette di mozzarella

Ingredienti per crostini di pane al pomodoro

6 fette di pane baguette
50 g di pomodori, essiccati, sott'olio
100 g di formaggio pecorino a dadini
50 g di ricotta o burro
1 cucchiaino di basilico tritato
Sale
Pepe nero

Ingredienti bruschetta

6 fette di pane baguette
1 spicchio d'aglio tritato
3 cucchiaini di olio d'oliva
3 pomodori a dadini
1 cetriolo sottaceto, a dadini
Sale
Pepe
Basilico tritato

Ingredienti per crostini di pane alle verdure

12 fette di pane baguette
20 g di burro
150 g di zucchine, a dadini
120 g di peperoni a dadini
150 g di pomodori a dadini
1 spicchio d'aglio tritato
1 cucchiaino di erbe, miste, tritate (p.es. prezzemolo, basilico, timo)
Sale
Pepe
200 g di mozzarella, a dadini

Preparazione crostini di pane sfiziosi

Spennellare le fette di pane baguette con 1 cucchiaino di pesto e distribuirvi sopra la mozzarella. Disporre le fette di pane sulla griglia e gratinare.

Preparazione crostini di pane al pomodoro

Tagliare i pomodori a dadini, mescolarli con una forchetta a ricotta o burro, basilico, sale e pepe. Tostare il pane su un lato sotto il grill preriscaldato per ca. 1 minuto. Distribuire il mix di pomodori sulle fette di pane e dorare.

Preparazione bruschetta

Mescolare l'aglio all'olio di oliva e spennellare le fette di pane col mix ottenuto. Disporre il pane sulla griglia e dorare. Mescolare i pomodori al cetriolo, insaporire di sale e pepe. Distribuire il tutto sul pane e servire con un po' di basilico.

Preparazione crostini di verdura

Rosolare le verdure nel burro, insaporire e aggiungere le erbe. Far raffreddare il mix, poi incorporarvi la mozzarella. Disporre le fette di pane su una leccarda di vetro. Distribuire il mix di formaggio e verdure sul pane e dorare.

Sfiziosità salate

Impostazione consigliata

Per crostini di pane sfiziosi, al pomodoro e per bruschetta:

Modalità di cottura: Grill

Temperatura: livello 3

Livello: 3° dal basso

Tempo di cottura: 10-12 min. + preriscaldamento

Per crostini di pane alle verdure:

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 160–180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 10-12 min. + preriscaldamento

Impostazione alternativa

Per crostini di pane alle verdure:

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 180–200°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 10-12 min. + preriscaldamento

Sfiziosità alla pizza

Tempo di preparazione: 55-65 minuti
Per 16 persone

Ingredienti impasto

120 g di ricotta
4 cucchiaini di olio
4 cucchiaini di latte
1 cucchiaino di sale
1 uovo
250 g di farina
1 bustina di lievito per dolci

Ingredienti ripieno

200 g di salame, a dadini
3 pomodori a dadini
1 cipolla, tagliata a dadini
50 g di ricotta
75 g di formaggio Gouda, grattugiato
Sale
Pepe
Origano

Per spennellare

1 tuorlo d'uovo

Per decorare

100 g di formaggio Gouda grattugiato

Accessori

Carta da forno
Leccarde in vetro

Preparazione

Mescolare la ricotta con l'olio, il latte, il sale e l'uovo. Incorporarvi metà della farina mescolata al lievito e lavorare il resto. Dividere l'impasto a metà.

Disporre le due metà su una superficie infarinata e spianarle fino a ottenere un rettangolo di 40 x 25 cm. Distribuirvi sopra la metà degli ingredienti per il ripieno.

Arrotolare l'impasto con il ripieno. Tagliare da ogni rotolo 8 fette. Disporre le fette su una leccarda in vetro rivestita di carta forno.

Preparare allo stesso modo anche la seconda metà dell'impasto. Spennellare la superficie dell'impasto con il tuorlo d'uovo, cospargerla di formaggio e dorare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura: 150–170°C
Livello: 1° o 3° dal basso
Tempo di cottura: 30-40 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore
Temperatura: 170–190°C
Livello: 2° dal basso
Tempo di cottura: 30-40 minuti

Sfizziosità salate

Noci al forno

Tempo di preparazione 20-25 minuti

Per 8 persone

Ingredienti

400 g di noci intere, miste (p.es. mandorle, noccioline, noci di Macadamia)

1-1 cucchiaino e $\frac{1}{2}$ di fiocchi di peperoncino

1 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di sale marino grosso

1-2 cucchiaini di olio di oliva

Accessori

1 leccarda in vetro

Preparazione

Distribuire le noci su una leccarda in vetro. Mescolare i fiocchi di peperoncino, il sale e l'olio, aggiungere il tutto alle noci e tostare.

Voltare di tanto in tanto nel corso della cottura.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Calore superiore/inferiore

Temperatura: 210-230°C

Livello: 2° dal basso

Tempo di cottura: 10-12 min. + preriscaldamento

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 190-210°C

Livello: 2° dal basso

Tempo di cottura: 10-12 min. + preriscaldamento

Dulcis in fundo

Un dessert riuscito si riconosce dal fatto che al momento di servirlo, si ha sempre ancora voglia di gustarlo. Alla fine di un pasto prelibato nessuno deve poter resistere a un gran finale. Che si tratti di gelato, flan, composizioni di frutta o altre dolci seduzioni lo chef di casa congederà i suoi ospiti quando questi si alzeranno appagati da tavola. Di solito sono proprio i dessert a dare grandi soddisfazioni, con pochissimo impegno deliziano il palato.

Un dessert sfizioso altro non è che il coronamento di un buon pasto. È importante considerare che un pasto delicato deve essere seguito da un dessert altrettanto delicato.

Il dolce deve contrastare il pasto principale almeno nei colori. Per esempio se il piatto è chiaro non servire un budino alla vaniglia.

Consigli per la preparazione

Durante la cottura mescolare più volte le pietanze dolci, preparate con budino in polvere, amido, semolino, sago o riso in modo che non si formino grumi.

Per preparare il budino utilizzare delle fondine alte. Il latte bolle più in fretta.

Il riso richiede un certo tempo per la cottura, che può essere ridotto se preparato con le microonde.

Sciogliere la gelatina sempre con una potenza ridotta (450 Watt). Anche il cioccolato.

Suggerimento per preparare dolci a basso contenuto calorico: nella preparazione di alcuni dolci è possibile ridurre l'apporto di calorie se al posto della panna si utilizzano le chiare d'uovo montate a neve.

Dessert

Gelatina di frutti

Tempo di preparazione: 15-20 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

400 g di frutti misti (p.es. fragole, lamponi), freschi o surgelati
50 ml di sciroppo di fragole
1-2 cucchiaini di amido
2 cucchiaini di acqua, fredda
2 cl di liquore al ribes

Preparazione

Versare i frutti con 100 ml di acqua e sciroppo di fragola in un recipiente e cuocere con il coperchio a 850 Watt per 5 minuti.

Mescolare la fecola con 2 cucchiaini di acqua e liquore, versare sui frutti e cuocere per altri 2 minuti.

Servire con del gelato o della crema alla vaniglia.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1:
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 850 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 5 minuti

Fase di cottura: 2
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 850 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 2 minuti

Granella alla frutta

Tempo di preparazione 45-60 minuti
Per 6-8 persone

Ingredienti

750-800 g di mele
65 g di zucchero (opzionale)
200 g di mirtilli freschi
75 g di farina
90 g di zucchero di canna
2 cucchiaini di cannella in polvere
60 g di burro
50 g di fiocchi d'avena
50 g di noci pecan

Accessori

Stampo Ø 25 cm (adatto alle microonde, resistente alle alte temperature)
1 leccarda in vetro

Preparazione

Sbucciare le mele, tagliarle in quattro pezzi, affettarle. Metterle nello stampo imburrato, eventualmente cospargerle di zucchero, disporre lo stampo sulla leccarda in vetro e cuocere.

Nel contempo mescolare la farina, lo zucchero di canna e la cannella. Aggiungervi burro, fiocchi d'avena e le noci pecan e lavorare gli ingredienti fino a ottenere un composto a granella.

Dapprima versare i mirtilli, poi la granella sulle mele e continuare la cottura.

Far raffreddare la granella di frutta per 10 minuti. Servire con panna montata o yogurt greco.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Dessert \ Granella alla frutta

Durata programma: ca. 20 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Microonde

Potenza: 850 W

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 7-13 minuti

Fase di cottura: 2

Modalità di cottura: Microonde + Grill ventilato

Potenza/Temperatura: 300 W + 180°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 7-13 minuti

Suggerimento

Anziché mele è possibile anche utilizzare pere, albicocche, pesche o frutta simile. I mirtilli possono essere sostituiti da lamponi, ribes nero, fragole o banane a rondelle.

Dessert

Sformato di ricotta

Tempo di preparazione 20-25 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

500 g di ricotta
100 g di zucchero
2 uova
1 bustina di zucchero vanigliato
2 bustine di preparato in polvere per salsa alla vaniglia (da cuocere) oppure 125 g di semolino
Succo di $\frac{1}{2}$ limone
 $\frac{1}{2}$ cucchiaino di lievito per dolci
125 g di uvetta
2 cucchiaini di pangrattato
30 g di burro

Accessori

Pirofila

Preparazione

Mescolare la ricotta con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, le uova, il preparato in polvere per salsa alla vaniglia oppure il semolino, il succo di limone e il lievito per dolci. Mescolare l'uvetta e versare il tutto in uno stampo imburrato.

Cospargere di pangrattato, ricoprire di burro a fiocchetti e cuocere senza coperchio.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 850 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 10-12 minuti

Suggerimento

Come variante, aggiungere 500 g di amarene senza nocciolo oppure albicocche o pesche spezzettate.

Crema alla panna acida con purea di fragole

Tempo di preparazione: 40-50 min.

Per 6 persone

Ingredienti

300 g di fragole
50 g di zucchero
3 fogli di gelatina rossa
3 fogli di gelatina bianca
200 g di panna acida
150 g di yogurt naturale
1 bustina di zucchero vanigliato
50 g di zucchero
250 ml di panna

Impostazione consigliata

Sciogliere gelatina:
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 450 Watt
Livello: 1° dal basso
Tempo: 15 secondi

Preparazione

Ammollare la gelatina rossa e bianca in acqua fredda per ca. 10 min. Frullare le fragole con lo zucchero. Strizzare la gelatina rossa, scioglierla a 450 Watt per ca. 15 secondi. Mescolare un po' di frullato nella gelatina, poi versare questo mix sul frullato rimasto e mescolare.

Mescolare la panna acida e lo yogurt, lo zucchero vanigliato e lo zucchero. Strizzare la gelatina bianca, scioglierla a 450 Watt per 15 secondi. Mescolare un po' di composto con della panna acida nella gelatina, poi incorporare questo mix alla crema di panna acida. Mettere in fresco finché il composto inizia a indurirsi.

Montare la panna e incorporarla alla crema. Versare la crema in una fondina e distribuirvi sopra il frullato di fragole. Con un cucchiaino grande formare delle spirali sul dessert da servire.

Dessert

Sformato di pane dolce

Tempo di preparazione: 60 minuti

Per 10 persone

Ingredienti

14 fette di pane bianco

80 g di burro, morbido, non salato

8 tuorli d'uovo

150 g di zucchero

1 stecca di vaniglia

300 ml di latte

300 ml di panna

100 g di uvetta

Per decorare

Zucchero

Accessori

Pirofila piatta

Pentola

Preparazione

Imburrare la pirofila con un po' di burro.

Eliminare la crosta del pane, spalmare il burro rimasto sulle fette di pane e tagliare queste ultime diagonalmente a metà.

Mescolare il tuorlo d'uovo e lo zucchero in una fondina.

Tagliare la stecca di vaniglia a metà per il lungo e riscaldarla in un pentolino con il latte e la panna. Estrarre la stecca di vaniglia e versare il latte lentamente, continuando a mescolare, al mix di uova e zucchero.

Distribuire la metà del pane in modo uniforme nello stampo, cospargervi sopra l'uvetta e il pane rimasto.

Versare il mix di latte e uova in modo uniforme sullo sformato e far rapprendere per 20 minuti. Infine cospargere con un po' di zucchero e infornare nel vano cottura preriscaldato.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Programmi automatici

Programma: Dessert \ Sformato di pane dolce

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1:

Modalità di cottura: Thermovent plus

Temperatura: 190°C

Fase di cottura: 2

Modalità di cottura: Microonde + Thermovent plus

Potenza/Temperatura: 80 W + 190°C

Livello: 1° dal basso

Tempo di cottura: 25 minuti

Mousse di limone

Tempo di preparazione: 40-50 min.

Per 4-6 persone

Ingredienti

250 g di yogurt naturale
50 g di crème fraîche
Succo di 2 limoni
1 bustina di zucchero vanigliato
90 g di zucchero
4 fogli di gelatina
250 ml di panna
500 g di mix di frutti di bosco (surgelati)
50 g di zucchero

Preparazione

Ammollare la gelatina per ca. 10 minuti in acqua fredda, strizzarla e scioglierla a 450 Watt per ca. 15 secondi.

Mescolare yogurt, crème fraîche, succo di limone, zucchero vanigliato e zucchero. Aggiungere 1 cucchiaino di composto di yogurt alla gelatina, poi versare questo mix nel composto di yogurt. Mettere in fresco.

Quando il composto inizia a indurirsi, aggiungere mescolando la panna montata.

Scongelare i frutti cosparsi di zucchero a 150 Watt per ca. 10 minuti e distribuirli su 4 piatti. Con la crema formare dei mucchietti e disporli sui frutti. Servire con decorazioni di melissa o limoni a spirale.

Impostazione consigliata

Sciogliere gelatina:
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 450 Watt
Livello: 1° dal basso
Tempo: 15 secondi

Scongelare i frutti:
Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 150 Watt
Livello: 1° dal basso
Tempo: 10 min.

Suggerimento

Premere, facendoli rotolare, i limoni su una superficie rigida prima di spremerli. La quantità di succo risulterà decisamente maggiore.

Bevande

Per momenti confortevoli

Cosa hanno in comune le bevande che dissetano, quelle che rallegrano, riscaldano o rinfrescano? Più velocemente rispetto alle pietanze liberano il loro effetto speciale e ci fanno stare bene già mentre le beviamo. Le bevande – soprattutto quelle preparate con un caffè aromatico o una spruzzata di alcool – creano un'atmosfera che non necessita descrizione. A chi viene offerta una delle seguenti bevande, si sentirà più che benvenuto.

Consigli per la preparazione

Non riscaldare i liquidi più a lungo di quanto indicato. Se necessario, impostare di nuovo un'altra durata.

Non riscaldare le bevande con un alto contenuto di alcool puro. Sussiste pericolo di incendio.

Evitare un ritardo di bollitura mescolando la bevanda prima di riscaldarla. Dopo averla riscaldata, aspettare almeno 20 secondi prima di toglierla dal vano cottura. È possibile immergere nel recipiente un'asticella in vetro o un oggetto simile (se disponibile) durante il riscaldamento.

Per riscaldare le bevande, a seconda del modello di elettrodomestico, selezionare una potenza microonde maggiore di 1000 Watt. I tempi di riscaldamento si riducono a seconda della quantità.

Caffè all'arancia

Tempo di preparazione: 10-15 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

375 ml di caffè forte
4 cucchiaini di zucchero
80 ml di liquore all'arancia
125 ml di panna
1 bustina di zucchero vanigliato

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 850 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 4 minuti

Preparazione

Mescolare il caffè, lo zucchero e il liquore all'arancia. Distribuire il tutto in quattro tazze e riscaldare senza coperchio a 850 Watt per ca. 4 minuti.

Montare la panna con lo zucchero vanigliato. Distribuire sul caffè caldo e servire caldo.

Bevande

Ciocolata

Tempo di preparazione: 10-15 minuti
Per 2 persone

Ingredienti

250 ml di caffè preparato fresco
20 g di cioccolato (fondente)
1 punta di un coltello di cannella
1 pizzico di cardamomo
1 cucchiaino di zucchero di canna
2 cucchiaini di rum
250 g di gelato al gusto di vaniglia o stracciatella

Preparazione

Mescolare il caffè con il cioccolato, la cannella, il cardamomo, lo zucchero e il rum in un recipiente, mescolare e riscaldare a 450 Watt per ca. 4 minuti, finché il cioccolato si scioglie. Far raffreddare.

Distribuire il mix in due bicchieri. Distribuire il gelato nei bicchieri. Decorare con panna o cioccolato in scaglie.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 450 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 4 minuti

Suggerimento

Il cardamomo si ricava da una specie delle zingiberacee. Il cardamomo in polvere si ottiene da semi grigio-rossastri macinati da frutti capsula essiccati.

Più tempo da dedicare a sé

Le conserve sono una parte preziosa delle scorte presenti in tutte le case. Frutta, verdura e carne si lasciano conservare in egual maniera e si possono gustare a prescindere dalla disponibilità della stagione o dagli orari di apertura. Laddove è possibile creare pietanze prelibate con le scorte di casa, la famiglia può dedicarsi a gradevoli momenti conviviali e anche gli ospiti non saranno delusi.

Consigli per la preparazione

Per preparare delle confetture utilizzare solo frutta buona e matura. Pesare con cura tutti gli ingredienti.

Non modificare la quantità di zucchero in modo arbitrario.

Per preparare confetture povere di zucchero è disponibile dello zucchero speciale o ausili per la conserva. La loro durata è un po' inferiore rispetto alle confetture preparate con lo zucchero gelificante tradizionale.

Quando si preparano le confetture, fare una prova di gelificazione. Versare alcune gocce di confettura molto calda su un piattino e tenere quest'ultimo in posizione obliqua. Se le gocce scivolano senza fermarsi è necessario continuare la cottura. Quando le gocce dopo essere sciolate per 2-3 cm si fermano, la confettura è pronta. Per la cottura utilizzare possibilmente recipienti alti e riempirli per un terzo poiché il composto di frutta nel corso della cottura sale e può traboccare.

Se si utilizzano vasi con coperchi twist-off, versare la confettura ancora calda nel vaso. Chiudere subito con il coperchio, capovolgere e lasciarlo capovolto per ca. cinque minuti, poi rigirarlo.

Se in estate si congela la frutta, si consiglia di farlo a porzioni, così è più pratico avere le giuste quantità per le successive preparazioni.

Confetture

Confettura di pesche

Tempo di preparazione: 15-20 minuti
Per 2 vasi da 400 ml

Ingredienti

500 g di polpa di pesca
500 g di zucchero gelificante
1 bustina di acido citrico
3 cucchiaini di liquore di albicocche o Campari

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 850 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 12-15 minuti

Preparazione

Tagliare a pezzi la polpa delle pesche.

Versare lo zucchero gelificante e l'acido citrico in una terrina di vetro, frullare e cuocere con il coperchio.

Mescolare ripetutamente.

Aggiungere il liquore di albicocche o il Campari.

Versare la confettura molto calda in vasi con il coperchio a vite e chiuderli subito. Posizionare i vasi sul coperchio per ca. 5 minuti, poi capovolgerli di nuovo.

Mousse di prugne

Tempo di preparazione: 300–360 min.
per 4–5 vasetti con coperchio avvitabile da 400 ml

Ingredienti

2500 g di prugne mature
125 g di zucchero

Accessori

Casseruola Gourmet
In alternativa leccarda in vetro

Preparazione

Eliminare il nocciolo dalle prugne, tagliuzzarle e versarle in una casseruola o in una leccarda in vetro. Cospargere di zucchero, far rapprendere per ca. 3 ore e cuocere senza coperchio.

Durante la cottura mescolare più volte. La mousse di prugne deve essere preparata a fiamma bassa.

Fare in modo che la composta di frutta non si indurisca troppo durante la cottura, perché tende a farlo anche durante il raffreddamento.

Riempire i vasetti preparati di mousse di prugne, quindi chiuderli immediatamente.

Capovolgere i vasetti sul coperchio per ca. 5 minuti e poi rigirarli.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Thermovent plus
Temperatura di cottura: 190–210°C
Temperatura di cottura: 140–160°C
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 100–120 minuti

Suggerimento

Congelare la mousse di prugne in contenitori adatti per la congelazione. Quando si conserva in fresco colore e sapore fruttato rimangono invariati.

Confetture

Confettura di vaniglia e amarene

Tempo di preparazione: 15-20 minuti
per 1 vaso da 400 ml

Ingredienti

300 g di amarene (surgelate)
150 g di zucchero gelificante 2:1
1 stecca di vaniglia
ev. 2 cucchiaini di acquavite di ciliegia

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: Microonde
Potenza: 850 W
Livello: 1° dal basso
Tempo di cottura: 8-10 minuti

Preparazione

Versare le amarene con lo zucchero gelificante e stecca di vaniglia in una fondina di vetro, mescolare e cuocere con il coperchio.

Mescolare ripetutamente.

Eventualmente aggiungere alla fine l'acquavite di ciliegia.

Versare la confettura molto calda in vasi con il coperchio a vite e chiuderli subito. Posizionare i vasi sul coperchio per ca. 5 minuti, poi capovolgerli di nuovo.

Miele

Il Contact Center è a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione.

Il consumatore può inoltre essere messo automaticamente in contatto con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per richiedere un intervento.

Per gettare uno sguardo sul mondo Miele e lasciarsi coinvolgere dall'eleganza e dalla funzionalità dei nostri elettrodomestici, ma anche per conoscere gli accessori, i servizi e vantaggi esclusivi che Miele riserva ai suoi clienti.

Miele Italia S.r.l.
39057 Appiano - S. Michele (BZ)
Strada di Circonvallazione, 27

Centri di assistenza tecnica autorizzati Miele in tutte le regioni italiane.



www.miele-shop.com



Contact Center
199.155.155

Al costo massimo di 14 cent/min da rete fissa e in media 35 cent/min da cellulare.



www.miele.it
info@miele.it

Produttore: Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh - Germania

Ricettario per H6000BM